

# Micom Rice Cooker / Warmer

象印牌微電腦燜燒電子鍋

마이크로 컴퓨터 전자밥솥

炊飯ジャー

Operating  
Instructions

使用說明書

취급설명서

取扱説明書

## NS-KCC05

### Contents 目 錄

IMPORTANT SAFEGUARDS	1~2
Important Safeguards	3~9
Description of Parts	11~13
How to Set the Clock	15~17
How to Cook Rice	19~29
Tips and Hints (Reheat)	31
Tips and Hints (How to Use the Timer)	33~35
Cleaning and Maintenance	37
Specifications	39

안전을 위한 주의	4~10
각부의 명칭과 취급방법	12~14
시간맞추기	16~18
밥짓기	20~30
편리한 사용방법 (따끈따끈 재가열)	32
편리한 사용방법 (타이머 예약 취반)	34~36
손질방법	38
사양	39

### 목 차 もくじ

安全注意事項	3~9
各部分名稱和使用方法	11~13
關於時鐘	15~17
煮飯方法	19~29
方便的使用方法 (再加熱)	31
方便的使用方法 (定時器預約)	33~35
清理、保養	37
規格	39

安全上のご注意	4~10
各部のなまえと扱い方	12~14
時計の合わせかた	16~18
ご飯の炊き方	20~30
便利な使い方(あったか再加熱)	32
便利な使い方(タイマー予約炊飯)	34~36
お手入れ	38
仕様	39



ZOJIRUSHI CORPORATION

# IMPORTANT SAFEGUARDS

WHEN USING ELECTRICAL APPLIANCES,  
BASIC SAFETY PRECAUTIONS SHOULD ALWAYS BE FOLLOWED,  
INCLUDING THE FOLLOWING:

- 1** Read all instructions carefully.
- 2** Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Do not close or clog the steam vent opening under any circumstance.
- 3** To prevent electrical shock hazards, do not immerse cord, plugs, or rice cooker, except inner lid and inside pan, in water or any other liquid.
- 4** Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
- 5** Unplug from outlet when neither the cooker nor warmer is in use, or before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off any parts, and before cleaning the appliance. Make sure appliance is OFF when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- 6** Do not use or operate the appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility or dealer for examination, repair, or adjustment.
- 7** The use of accessories attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause hazards.
- 8** Do not use outdoors.
- 9** Do not let the power supply cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- 10** Do not place the appliance on or near heat sources such as hot gas or electric burners and stoves, or in a heated oven.
- 11** Extreme caution must be used when moving the appliance containing hot contents or liquids.
- 12** Plug the cord into a household electric outlet. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
- 13** Do not use the appliance for other than intended or specified purposes.
- 14** To reduce the risk of electrical shock, cook only in removable container.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

This appliance is supplied with a short cord to reduce risk of becoming entangled or tripping. "This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way."

# IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

LORS DE L'UTILISATION D'APPAREILS ÉLECTRIQUES, SUIVEZ LES PRÉCAUTIONS DE BASE SUIVANTES :

- 1** Lisez bien toutes les instructions.
- 2** Ne touchez pas les surfaces qui peuvent être chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons. N'obturez en aucun cas l'orifice d'échappement de la vapeur.
- 3** Pour éviter les chocs électriques, ne plongez pas le cordon, la fiche ou l'appareil portatif, à l'exception du récipient intérieur, dans de l'eau ou dans un autre liquide.
- 4** Soyez vigilants lorsque les enfants utilisent l'appareil ou se trouvent à proximité.
- 5** Débranchez l'appareil de la prise de courant lorsque vous ne l'utilisez pas ou avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant de le manipuler ou de le nettoyer. Assurez-vous qu'il est arrêté lorsque vous ne l'utilisez pas, avant d'y enlever ou d'y installer les accessoires ou encore avant de le laver.
- 6** N'utilisez pas l'appareil lorsque le cordon ou la fiche sont endommagés ou lorsque l'appareil est pour une raison quelconque abîmé. Confiez l'appareil au service de réparation recommandé le plus proche pour toute réparation, tout examen ou réglage.
- 7** L'utilisation d'accessoires non conseillés par le fabricant peut entraîner des dégâts.
- 8** N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- 9** Ne laissez pas le cordon électrique pendre par-dessus le bord d'une table ou d'un comptoir et assurez-vous qu'il n'est pas en contact avec une surface chaude.
- 10** Ne placez pas l'appareil près d'une surface chaude telle qu'un brûleur à gaz allumé, une plaque électrique, un poêle ou encore dans un four en train de chauffer.
- 11** Soyez très prudent lorsque vous déplacez l'appareil contenant un liquide ou un aliment chaud.
- 12** Branchez le cordon dans une prise domestique. Avant de débrancher l'appareil, placez-le sur la position ARRET puis retirez la fiche de la prise murale.
- 13** N'utilisez pas l'appareil pour d'autres fonctions que celles auxquelles il est destiné.
- 14** Pour minimiser les risques de chocs électriques, ne cuire que dans le récipient amovible.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CET APPAREIL EST UNIQUEMENT À USAGE DOMESTIQUE.

L'appareil est livré avec un cordon court afin de réduire les risques d'emmêlements ou de chutes. Il a une fiche polarisée ( l'une des broches étant plus large que l'autre). Pour minimiser les chocs électriques, la fiche s'adapte dans un seul sens à une prise polarisée. Si la fiche n'entre pas correctement dans la prise, retournez-la. Si elle n'entre toujours pas, prenez contact avec un électricien agréé. Ne cherchez jamais à modifier la prise.

## Before use

※These warnings and cautions are intended to prevent you and other persons from injuries and damages. To ensure safe operation, please follow them carefully.

## 使用之前

※以下所示注意事項分為“警告”和“注意”兩項，以防止給使用者或他人帶來危害或損害。每個注意事項都涉及有關安全的重要內容，務請遵守。

 <b>WARNING</b>	 <b>CAUTION</b>
Indicates risk of serious injury.	Indicates risk of injury or property damage if mishandled.

 <b>警告</b>	 <b>注意</b>
表示錯誤使用可能會造成死亡或受重傷的內容。	表示錯誤使用可能會受到傷害或物品損害的內容。

## About the symbols used

 Indicates a warning or caution. The symbol inside the triangle specifies the nature of the warning or caution. The example below indicates an electrical shock warning.



## 圖形符號示例

 符號表示有警告和注意的內容。圖中標注具體注意內容。  
下圖表示“注意觸電”。



 符號表示禁止事項。圖中或附近標注具體禁止內容。  
下圖表示“禁止拆卸”。



 符號表示有強制或指示事項的內容。  
圖中標注具體指示內容。  
下圖左側表示“拔下電源插頭”，右側表示務必執行的“強制”內容。



 Indicates a requirement or instruction that must be followed. The symbol inside the circle specifies the nature of the requirement or instruction. The example below left indicates “unplug the unit”; the example below right indicates that the accompanying instruction must be followed.



※Please keep the operating instructions available in a handy place after reading.

※請讀後務請保管在使用者隨時都看到的地方。

## 사용하기 전에

※여기에서 게시한 주의사항은 여러분과 타인에게 미치는 위해와 손해를 미연에 방지하기 위한 것으로 '경고'와 '주의'로 나누어 알려드립니다. 모두 안전에 관한 중요한 내용이므로 반드시 지켜주시기 바랍니다.

⚠ 경고	⚠ 주의
잘못 취급하면, 사망 또는 중상 등을 입을 가능성이 상정되는 내용을 나타냅니다.	잘못 취급하면, 상해 또는 물적 손해가 발생할 가능성이 상정되는 내용을 나타냅니다.

## 기호에 대해서

△ 기호는, 경고와 주의해야 할 내용을 말합니다. 그림 안에 구체적인 주의내용이 그려져 있습니다. 다음 그림은 '감전주의'를 나타냅니다.



ⓧ 기호는, 금지행위를 말합니다. 그림 안이나 가까운 곳에 구체적인 금지내용이 그려져 있습니다. 다음 그림은 '분해금지'를 나타냅니다.



❶ 기호는, 행위를 강제하거나 지시하는 내용을 말합니다. 그림 안에 구체적인 지시 내용이 그려져 있습니다. 다음 그림의 왼쪽은 '플러그를 뺀다', 오른쪽은 반드시 실행해야 한다는 '강제'의 내용입니다.



※읽으신 후에는 사용자가 언제라도 볼 수 있는 곳에 보관해 주십시오.

## ご使用の前に

※ここに示した注意事項は、あなたや他人々への危害や損害を未然に防止するためのもので、「警告」「注意」の2つに分けてお知らせしています。いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。

⚠ 警告	⚠ 注意
取り扱いを誤ると、死亡または重傷などを負う可能性が想定される内容を示します。	取り扱いを誤ると、傷害または物的損害が発生する可能性が想定される内容を示します。

## 記号について

△ 記号は、警告・注意を促す内容があることを告げるものです。図の中には具体的な注意内容が描かれています。下図の場合は「感電注意」を示します。



ⓧ 記号は、禁止の行為であることを告げるものです。図の中や近くに具体的な禁止内容が描かれています。下図の場合は「分解禁止」を示します。



❶ 記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。図の中には具体的な指示内容が描かれています。下図の左は「差込みプラグを抜く」、右は必ず実行していただく「強制」内容です。



※お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。

## Warnings

- Do not modify the rice cooker. Only a repair technician may disassemble or repair this unit.



Do not disassemble

Attempting to do so carries the risk of fire, electrical shock, or injury. If repair is necessary, take it to the store where you purchased it or to an authorized repair center.

- Do not allow children to use this device unsupervised. Keep it out of the reach of infants.



Prohibited

Children are at risk of burns, electrical shock, and injury.

- Do not open the lid while rice is cooking.



Prohibited

Doing so may result in burns or scalding.

- If the blades or surface of the electrical plug are soiled, wipe them clean.



Wipe off foreign matter

A dirty electrical plug may cause a fire.

- Use only an electrical outlet rated at 15 amperes minimum. Do not plug other devices into the same outlet.



This device must be plugged into its own electrical outlet

Plugging other devices into the same outlet may cause the electrical outlet to overheat, resulting in fire.

- Do not immerse the rice cooker in water or splash it with water.



Do not get it wet or use near water

Doing so may cause a short circuit or electrical shock.

- Do not use the rice cooker if the electrical plug or power cord is damaged or the plug is loosely inserted into the electrical outlet.



Prohibited

Doing so may cause an electrical shock, short circuit, or fire.

- Use only 120-volt AC electrical current.



Prohibited

Use of any other power supply voltage may result in fire or electrical shock.

- Do not scratch, damage, modify, forcefully bend, pull, twist, or fold the power cord.



Prohibited

Do not place heavy items on the power cord, allow it to become pinched between other objects, or modify it. A damaged power cord can cause a fire or electrical shock.

## 警告

- 不得改造。除修理技術人員外，不得拆卸或擅自修理。



禁止拆卸

否則，有引起火災、觸電。受傷的危險。需要修理時，請惠詢經銷店或代理店指定的服務站。



禁止

- 不得讓兒童單獨使用，不得在幼兒摸得到的地方使用。

否則，有造成燙傷、觸電、受傷的危險。



禁止

- 煮飯中千萬不要打開鍋蓋。

否則，有造成燙傷的危險。



擦拭灰塵

- 插頭的插腳(插頭前端)及插腳安裝面有灰塵附著時，應仔細擦拭。

否則，有引起火災的危險。



單獨使用插座

- 應單獨使用額定15安培以上的電源插座。

若同其它器具共同使用，則分路插座部分可因異常發熱而引起火花。



禁止濺水

- 不得浸泡在水中，不得灌水。

否則，有可能造成短路、觸電。



禁止

- 電源線、電源插頭損傷時或電源插座鬆動時，不要使用。

否則，可招致觸電、短路及出現火花。



禁止

- 不要使用交流120伏特以外的電源。

否則，可招致火災、觸電。



禁止

- 電源線不得到割傷、損壞、加工、強行彎曲、拉扯、扭轉、捆扎。

如果在電源線上放置重物，或擠壓、加工電源線，可造成損傷，引起火災或觸電。

- 개조하지 마십시오. 또한 수리기술자 이외의 사람은 분해하거나 수리하지 마십시오.



화재·감전·부상의 원인이 됩니다. 수리는 구입하신 판매점 또는 메이커 지정의 고객상담창구에서 상담해 주십시오.

- 어린이만 사용하게 하거나, 유아의 손이 닿는 곳에서 사용하지 마십시오.

금지

화상·감전·부상을 입을 우려가 있습니다.



- 취반 중에는 절대로 본체뚜껑을 열지 마십시오.

금지

화상을 입을 우려가 있습니다.



먼지를 닦는다

- 플러그의 끼우개(플러그의 첨단) 및 끼우개 부착면에 먼지가 묻어 있을 때는 깨끗이 닦아 주십시오.

화재의 원인이 됩니다.



콘센트를 단독으로 사용

- 정격 15A 이상의 콘센트를 단독으로 사용해 주십시오.

다른 기기와 병용하면 분기 콘센트 부에서 이상발열을 일으켜 발화하는 경우가 있습니다.



수분 주의

- 물에 담그거나, 물을 끼얹지 마십시오.

ショート·감전의 우려가 있습니다.



금지

- 전원 코드와 플러그가 손상되거나, 콘센트 부분이 느슨하여 흔들거릴 때는 사용하지 마십시오.

감전·ショート·발화의 원인이 됩니다.



금지

- 교류 120V 이외에서는 사용하지 마십시오.

화재·감전의 원인이 됩니다.



금지

- 전원 코드를 파손하거나, 가공하거나, 무리하게 꺽거나, 잡아당기거나, 고이거나, 한데 묶지 마십시오.

또한, 무거운 물건을 전원 코드 위에 올려놓거나, 좁은 곳에 끼우거나, 가공하거나 하면, 전원 코드가 파손되어 화재·감전의 원인이 됩니다.

- 改造はしないでください。また修理技術者以外の人は、分解したり修理をしないでください。



分解禁止

火災・感電・けがの原因となります。修理はお買い上げの販売店またはメーカー指定のお客様ご相談窓口にご相談ください。



禁止

- 子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わないでください。  
やけど・感電・けがをする恐れがあります。



禁止

- 炊飯中は絶対に外ぶたを開けないでください。  
やけどをする恐れがあります。



ほこりを拭く

- 差込みプラグは、刃(プラグの先端)及び刃の取付面にほこりが付着している場合はよく拭いてください。  
火災の原因になります。



コンセントを単独で使用

- 定格15A以上のコンセントを単独で使ってください。

他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火することがあります。



水ぬれ禁止

- 水につけたり、水をかけたりしないでください。

ショート・感電の恐れがあります。



禁止

- 電源コードや差込みプラグが傷んでいたり、コンセントの差しこみがゆるいときは使用しないでください。

感電・ショート・発火の原因になります。



禁止

- 交流120V以外では使用しないでください。

火災・感電の原因となります。



禁止

- 電源コードを傷つけたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたり、弓張ったり、ねじったり、たばねたりしないでください。

また、重い物を載せたり、挟み込んだり、加工したりすると、電源コード가破損し、火災・感電の原因となります。

## Cautions

- Do not pull on the power cord itself. Always hold the plug when unplugging the power cord.



Doing so may cause short circuit or fire.

- Do not use the rice cooker near a heat source or where it may be splashed with water.



Doing so may cause a short circuit, electrical shock, or deformation of the rice cooker.

- Do not use any other inner pans except for the inner pans exclusively made for this device. Doing so may cause the inner pan to overheat and may cause the rice cooker to malfunction.



- Do not use the rice cooker on unstable surfaces or on a non-heat-resistant carpet. Doing so may cause a fire.



- Unplug the electrical plug from the outlet when the rice cooker is not in use.



Leaving the electrical plug in an outlet may cause the insulation to become damaged, resulting in injury or burns, electrical shock, short circuit, or fire.

- Always hold the plug when winding up the power cord.



Being struck by the plug may result in injury.

- Do not touch the steam vent.



Doing so may cause burns or scalding. Take special precautions with children and infants.

## 注意

- 拔下電源插頭時，務必手持插頭，不得拉扯電源線。不要用濕手插拔電源插頭。



否則，有可能觸電或短路出現火花。

- 不得在灑水的地方或火源附近使用。



否則，可發生觸電、漏電或變形。

- 不得使用專用內鍋以外的容器。



否則，可造成鍋體過熱或發生故障。

- 不得在不穩定的場所和怕熱的墊子上使用。



否則，有引起火災的危險。

- 不使用時，應從電源插座上拔下電源插頭。



拔下電源插頭

否則，可招致受傷、燙傷、或因絕緣劣化而引起的觸電、漏電、火災。

- 卷繞電源軟線時，應握持插頭。



以免插頭挑動傷人。

- 不得用手觸摸蒸氣口。



否則，可造成燙傷。尤應防止幼兒觸摸。

## 주 의

- 플러그를 뺄 때에는 전원 코드를 잡지 말고, 반드시 플러그를 잡고 잡아당겨 주십시오.



플러그를 뺀다

감전·ショート하여 발화할 우려가 있습니다.



- 물이 뛰는 곳이나, 화기 근처에서는 사용하지 마십시오.

감전·누전 또는 변형의 원인이 됩니다.



- 전용내부솔 이외는 사용하지 마십시오. 내부솔이 과열하거나, 이상작동의 원인이 됩니다.



- 불안정한 장소 또는 옆에 약한 깔개 위에서는 사용하지 마십시오. 화재의 원인이 됩니다.



- 사용하지 않을 때에는 플러그를 콘센트에서 빼 주십시오.

플러그를 뺀다

부상·화상, 그리고 절연의 기능이 쇠퇴하여 감전·누전화재의 원인이 됩니다.



- 전원 코드를 되감을 때는 플러그를 잡고 실시해 주십시오.

플러그가 뛰어 부상을 입는 경우가 있습니다.



- 중기구에는 손을 대지 마십시오.

화상을 입는 경우가 있습니다.

특히 유유아가 만지지 않도록 주의해 주십시오.

## 注 意

- 差込みプラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず先端の差込みプラグを持って引き抜いてください。



プラグを持つ

感電やショートして発火することがあります。



- 水のかかるところや、火気の近くでは使用しないでください。

感電・漏電や変形の原因になります。



- 専用なべ以外は使用しないでください。なべが過熱したり、異常動作の原因になります。



- 不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しないでください。火災の原因となります。



- 使用時以外は、差込みプラグをコンセントから抜いてください。けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。



- 電源コードを巻き取るときは差込みプラグをもって行ってください。差込みプラグがあたってけがをすることがあります。



- 蒸気口に手を触れないでください。やけどをすることがあります。特に乳幼児にはさわらせないようご注意ください。

## Important

**Please use on outlet which is properly wired.**

- Otherwise, it may cause a fire or electrical shock.

**Be careful when using the rice cooker on kitchen shelving. Do not allow steam to contact the shelf above or the ceiling. Do not use within 30 cm of a wall or furniture.**

- Doing so may cause discoloration or distortion of nearby objects or surfaces.

**Do not touch the push button or open the lid while the rice is cooking.**

- Doing so may cause burns or scalding.

**Do not wash the entire rice cooker or pour water directly into the cooker if the inner pan is not inside.**

- Doing so may cause a fire or electrical shock.

**Handle with care.**

- Subjecting the rice cooker to strong shock or touching the push button while carrying it may cause injury due to the lid opening or may damage the rice cooker.

**Check the inner pan and rice cooker before use.**

- If leftover rice or other foreign object remains on the outer surface of the inner pan the rice will not cook properly.

**Preventing burns and scalding**

- Watch out for high temperatures around the steam vent.
- Watch out for steam when opening the outer lid.
- Be careful not to touch the sides of the inner pan when mixing the rice.

**Do not cover the rice cooker, especially the steam vent, with cloth or other object.**

- Doing so may cause discoloration and deformation of the rice cooker or lid.

## 使用上敬請注意事項

**請使用接線正確的電源插座。**

- 否則，有造成觸電、火災的危險。

**在廚房用鍋碗架上使用本電子鍋，請注意不要將排出的蒸氣噴入天花板。**

**另外，使用時請勿距離牆壁、家具過近(30厘米以內)。**

- 否則，可造成變色、變形。

**煮飯中不得按下卡鉤打開鍋蓋。**

- 否則，可導致燙傷。

**不得用水沖洗鍋體，也不得將鍋底泡在水中。**

- 否則，有造成觸電、故障。

**務請仔細的使用。**

- 用力碰撞鍋體、或手提移動中碰撞卡鉤時，可造成故障或使鍋蓋突然開啟。

**不得在鍋內附有異物（飯渣、米粒等）的狀態下使用。**

- 否則，可造成煮飯不良。

**注意防止燙傷**

**● 蒸氣口附近處於高溫狀態，務必注意。**

**● 打開鍋蓋時，小心蒸氣。**

**● 攪動米飯時，注意手不要碰觸鍋體等。**

**不得在鍋體（尤其是蒸氣口）上覆蓋抹布等。**

- 否則，可造成鍋體、鍋蓋變形、變色。

## 사용할 때는

전원은 올바르게 배선된 콘센트를 사용해 주십시오.

- 감전·화재의 우려가 있습니다.

부엌용 수납선반 등에서 취반할 경우, 증기가 천정부분에 닿지 않도록 주의해 주십시오. 또 한, 벽이나 가구 가까이(30cm 이내)에서 사용하지 마십시오.

- 변색이나 변형의 원인의 됩니다.

취반 중에 푸쉬 버튼을 만져 본체뚜껑이 열리지 않도록 주의해 주십시오.

- 화상을 입을 우려가 있습니다.

본체를 통체로 씻거나 본체 안에 물을 넣지 마십시오.

- 감전·고장의 원인이 됩니다.

조심스럽게 취급해 주십시오.

- 강한 충격이나 운반할 때 푸쉬 버튼을 만지게 되면, 고장이나 본체뚜껑이 열려 부상을 입을 우려가 있습니다.

이물질(밥풀, 쌀알 등)이 붙어 있는 채로 사용하지 마십시오.

- 밥이 제대로 지어지지 않는 원인이 됩니다.

화상에 주의

- 증기구 부근은 고온이므로 주의해 주십시오.
- 본체뚜껑을 열 때는 증기에 주의해 주십시오.
- 밥을 저울 때는 손이 솔에 닿지 않도록 주의해 주십시오.

본체(특히 증기구)를 행주 등으로 덮지 마십시오.

- 본체와 본체뚜껑의 변형, 변색의 원인이 됩니다.

## 使用上のお願い

電源は正しく配線されたコンセントをご使用ください。

- 感電や火災の恐れがあります。

キッチン用収納棚などの上で炊飯される場合、蒸気が天井部分にあたらないようご注意ください。また、壁や家具の近く(30cm以内)で使わないでください。

- 変色や変形の原因になります。

炊飯中はプッシュボタンに触れて外ぶたを開けないでください。

- やけどの恐れがあります。

本体の丸洗いや底部に水を入れたりしないでください。

- 感電や故障の原因になります。

取り扱いはていねいにしてください。

- 強い衝撃を与えると、故障や外ぶたが開いてしまう恐れがあります。

異物(ごはんつぶや米粒など)がついたまま使わないでください。

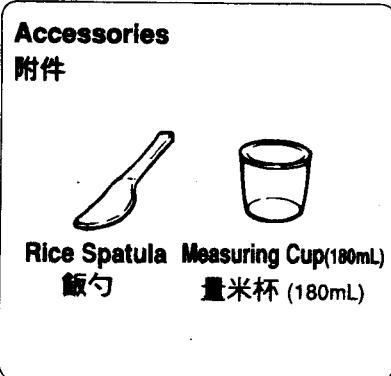
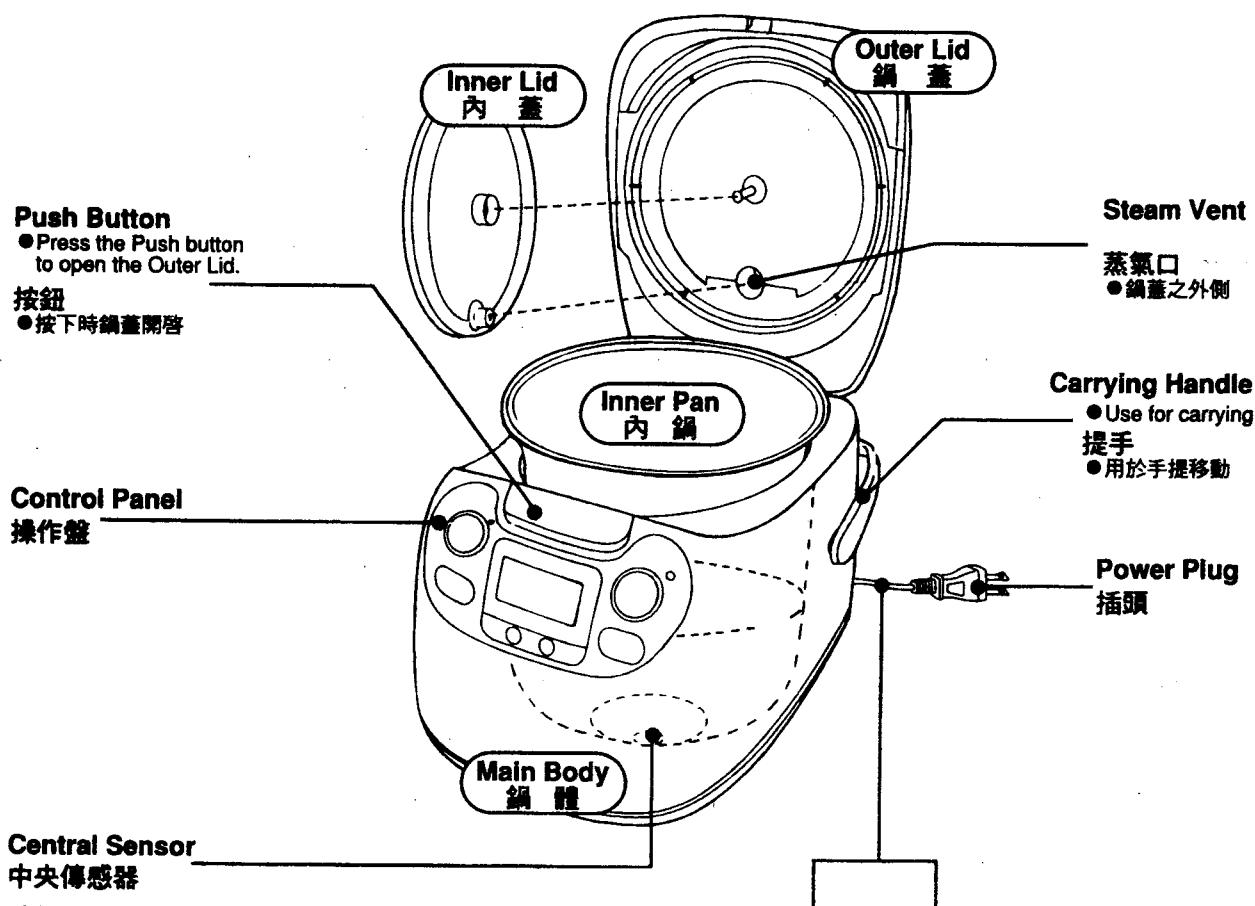
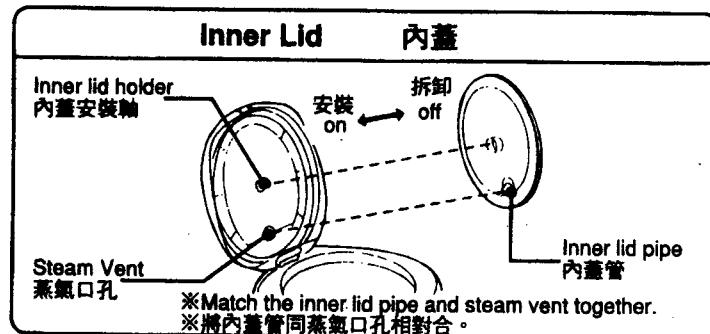
- うまく炊けない原因になります。

やけどにご注意

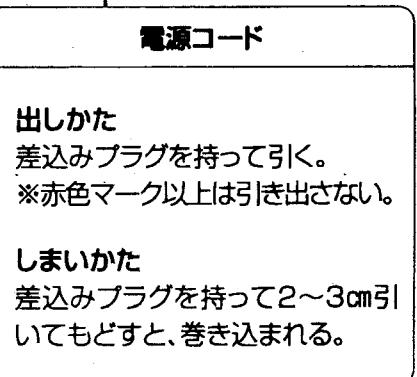
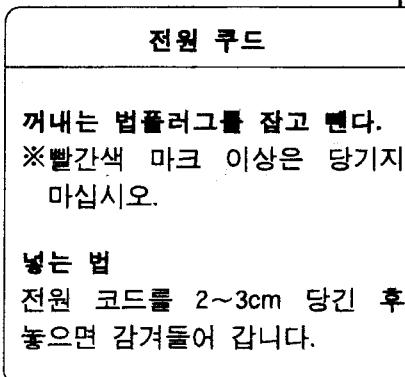
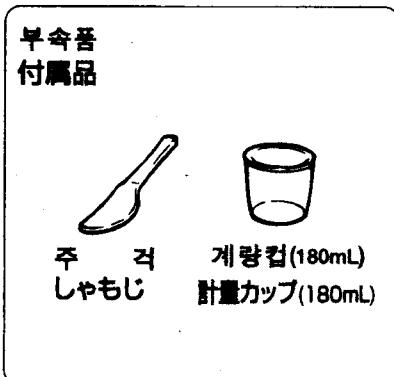
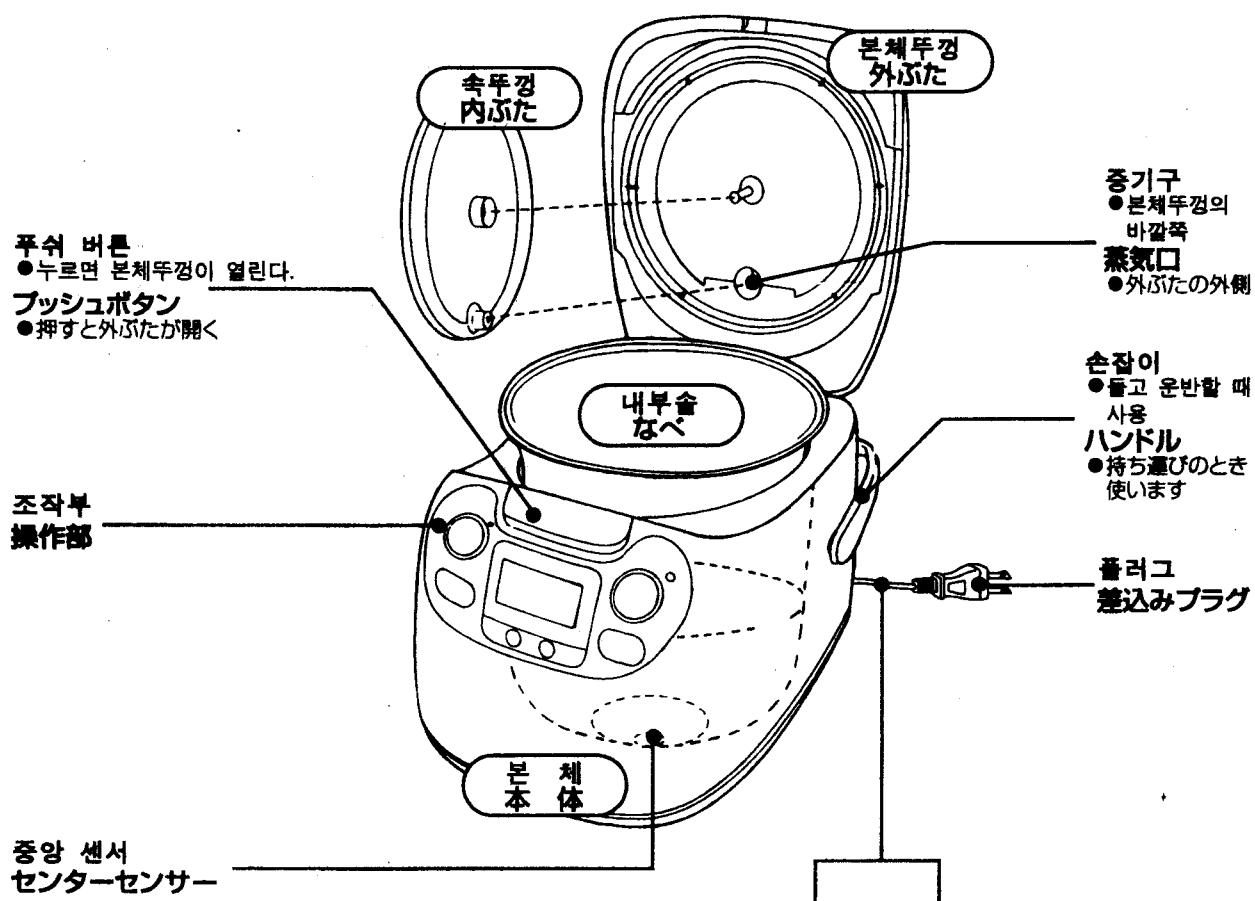
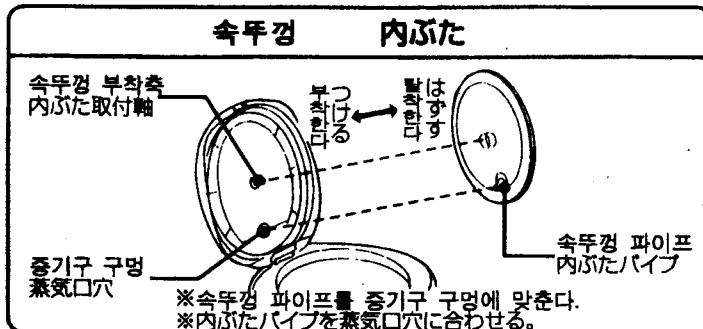
- 蒸気口付近は高温になっていますのでご注意ください。
- 外ぶたを開けるときは、蒸気にご注意ください。
- ご飯をほぐすときは手がなべなどに当たらないようにご注意ください。

本体(特に蒸気口)にふきんなどをかけないでください。

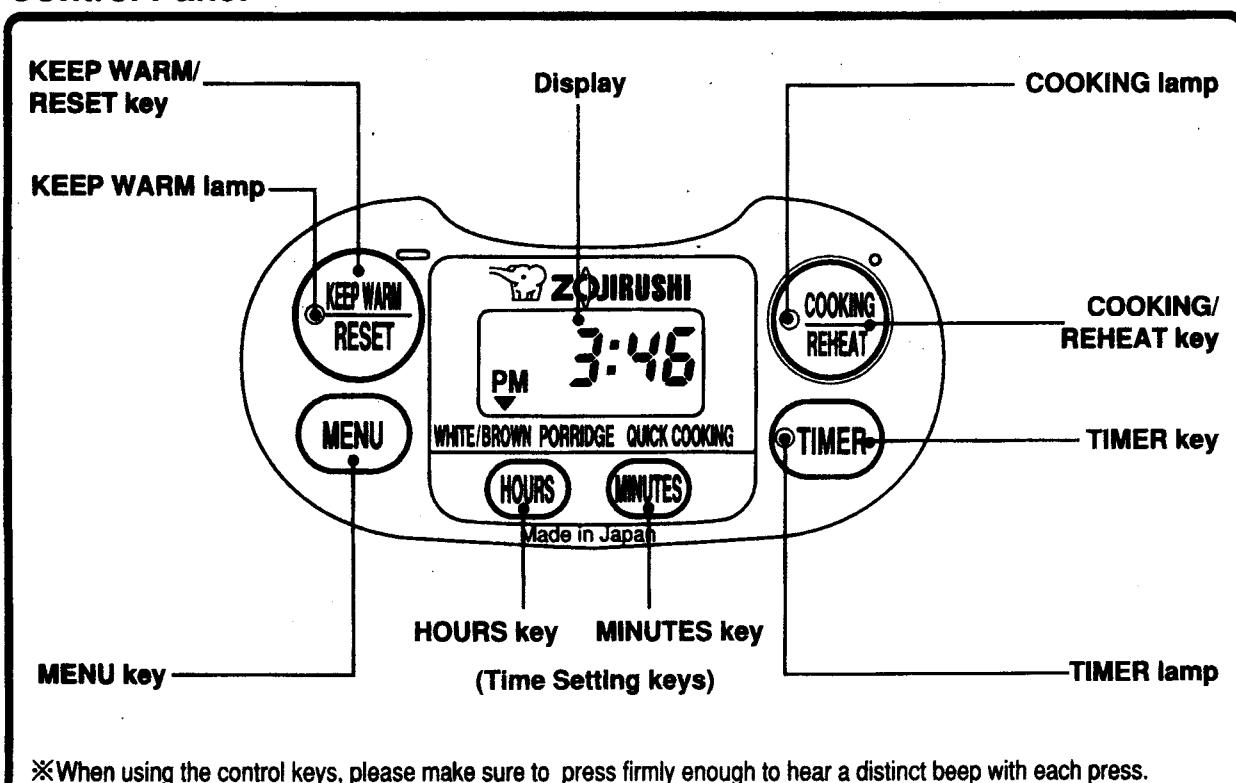
- 本体や外ぶたの変形、変色の原因になります。



<b>Power Supply Cord</b>	<b>電源軟線</b>
<p><b>How to extend the cord</b> Pull the power plug out. ※Do not pull the cord beyond the red mark.</p> <p><b>How to retract the cord</b> Pull the cord by 2 or 3 cm and release it. The cord will retract automatically.</p>	<p>拉出方法 握持插頭拉出。 ※最長不得超過紅色標記</p> <p>收存方法 握持插頭，微向外拉出2~3cm後鬆力，則自動捲入。</p>

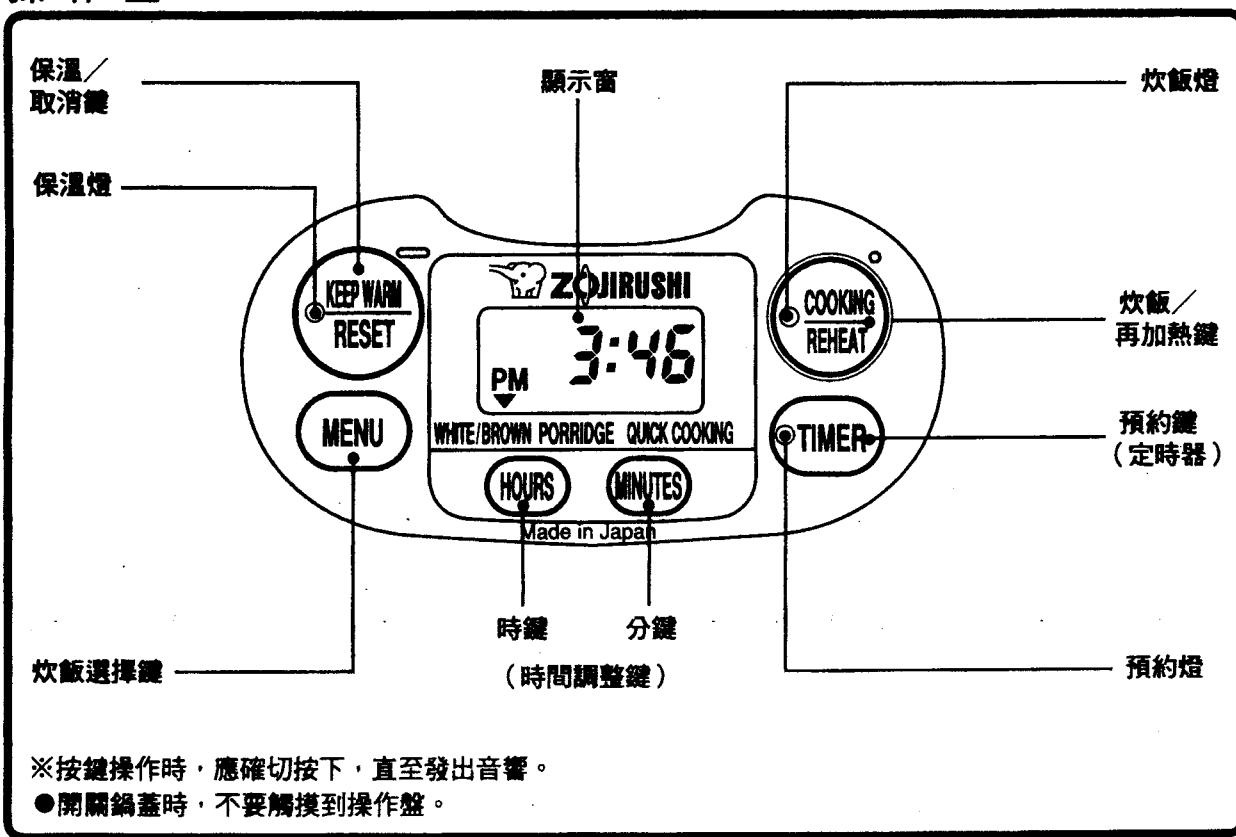


## Control Panel

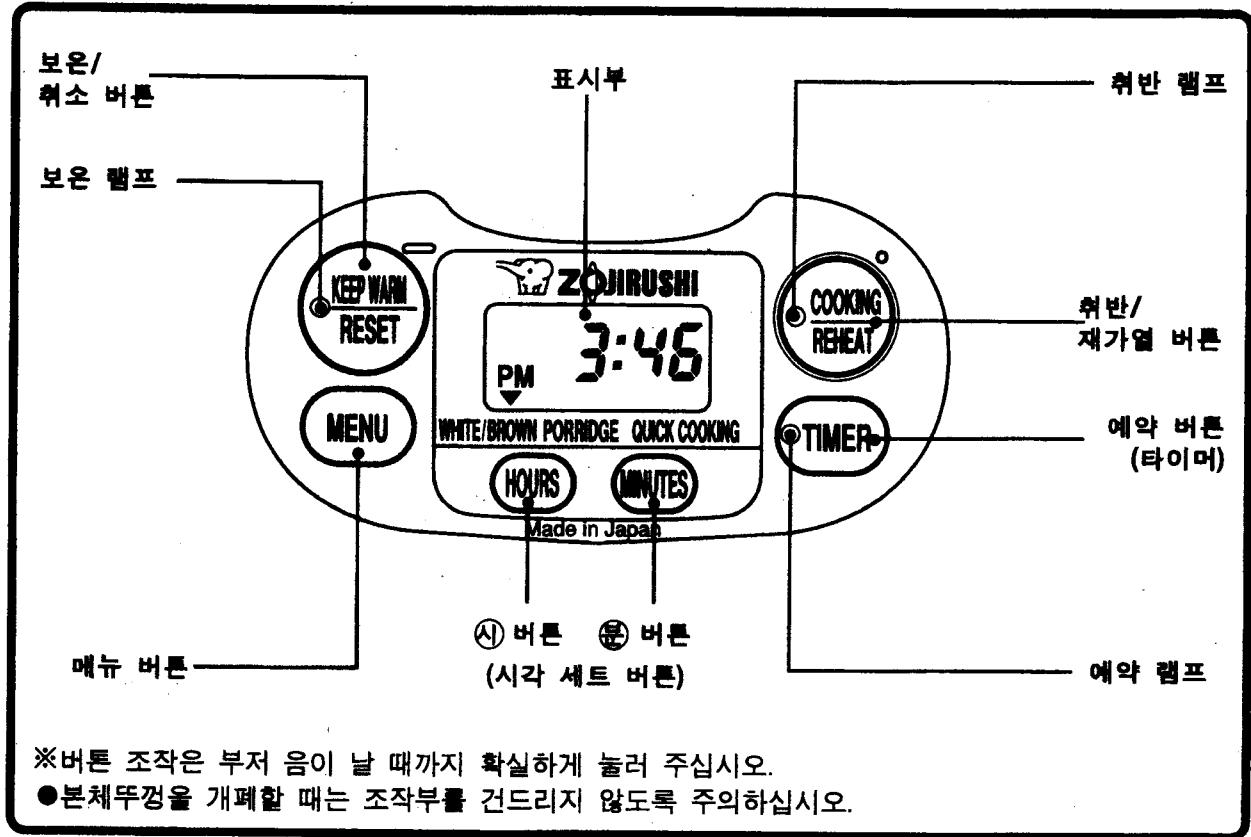


※When using the control keys, please make sure to press firmly enough to hear a distinct beep with each press.  
 ●When opening or closing the lid, please do not touch any control keys.

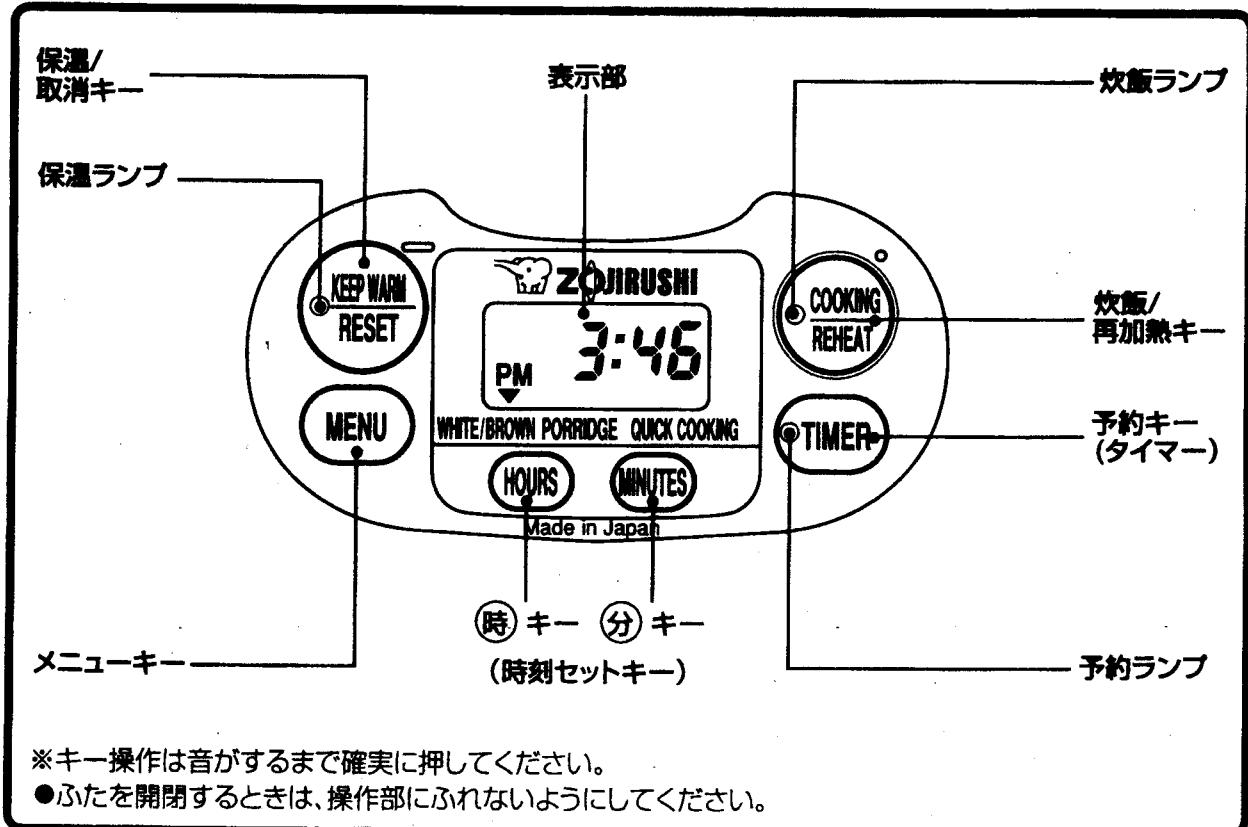
## 操作盤



## 조작부



## 操作部

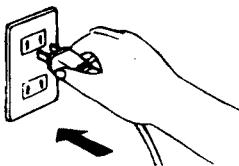


Use the timer when you want the rice cooker to automatically finish cooking the rice at a specific time.

Although the clock is set before shipment from the factory, certain conditions, such as fluctuating room temperatures, may cause it to display an inaccurate time. If the clock is not accurate, set the correct time as shown below.

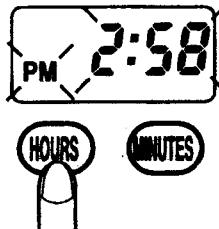
**<Example>** Now it is 3:01 p.m., the clock is displaying 2:58 p.m.

**1. Place the inner pan inside and insert the plug.**



**2. Press the Hours or Minutes key.**

The time display blinks.

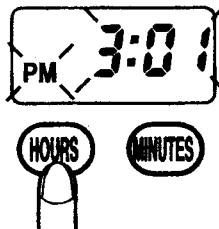


**3. Press the time setting keys to set the correct time.**

**HOURS:** Each press of the key advances the time by one hour.

**MINUTES:** Each press of the key advances the time by one minute.

●Press key and hold to fast forward.



After the display flashes for 3 seconds it becomes steady.

When the time display changes from flashing to steady, the time setting is completed.

利用定時器煮飯時，需要時鐘。時鐘從工廠裝運時開始走動。因室內溫度不同，有時出現少許誤差。如有時差，敬請以下之順序調整時刻。

例：目前時間為下午3:01，而顯示為2:58時

**1. 放入內鍋，插入插頭。**

**2. 按下時鍵或分鍵。**  
時間閃爍。

**3. 按下時鍵或分鍵，調整時間。**

時鍵：每按一下，前進1小時。

分鍵：每按一下，前進1分鐘。

●持續按下，快速調進。

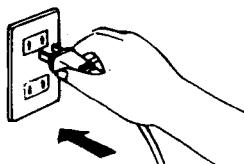
閃爍3秒鐘後，變為點亮。

按下後，閃爍停止，時間調整完畢。

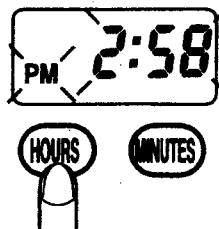
타이머를 이용하여 취반할 때 필요합니다. 시계는 공장을 하시부터 작동하고 있으며, 보관장소의 실온 등으로, 다소 오차가 생길 수도 있습니다. 시각이 안맞을 때는 다음 순서대로 맞춰 주십시오.

예: 현재 시각이 오후 3:01이고,  
표시가 오후 2:58일 경우

1. 내부줄을 넣고, 플리그를 접속한다.



2. 시 버튼 또는 분 버튼을 누른다.  
시각표시가 점멸한다.

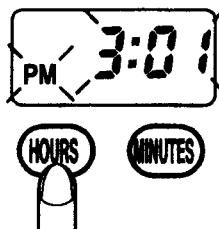


3. 시 버튼과 분 버튼을 누르고 시각을 맞춘다.

(시) 버튼: 누를 때마다 1시간씩 나아감.

(분) 버튼: 누를 때마다 1분씩 나아감.

●계속 누르면 빨리 나아갑니다.



점멸은 3초간 그대로 두면 점등으로 변합니다.

점멸이 점등으로 바뀌면 시간맞추기 완료.

タイマーを使って炊飯するときに必要です。時計は工場出荷時より作動していますので、保管場所の室温等により、多少誤差を生じることがあります。時刻がずれている場合は次の手順で合わせてください。

例: 現在時刻が午後3:01で表示が午後2:58の場合

1. なべを入れ、差込みプラグを接続する

2. 時キー又は分キーを押す  
時刻表示が点滅する。

3. 時キー又と分キーを押し時刻をあわす

- ④キー: 押すごとに1時間づつ進む
- ⑤キー: 押すごとに1分づつ進む
- 押し続けると早送りができます。

点滅は、3秒間放置すると点灯に変わります。

点滅が点灯に変わったら時計合わせ完了

## Changing the lithium battery

The lithium battery powers the clock and timer memory when the power is off.

### About battery life

Battery life is about 4 to 5 years at an ambient temperature of 20°C and with the power off.

### When the battery is weak

- Insert the plug into the outlet, the clock shows 7:00 a.m. and keeps blinking.
- The rice cooker can be used normally once you set the time. However, the time on the display will disappear if you unplug the power plug.
- In this case, contact the dealer where you made your purchase or call our customer service department. The lithium battery will be replaced at your expense.

### Note

- To avoid causing damage or harm to the rice cooker, do not attempt to replace the lithium battery yourself.

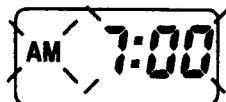
## 關於鋰電池

鋰電池具有自備作用，或在沒有連接電源時、用於保持時鐘走動和繼續記憶存儲器時間的功能。

### 電池更換大致期限

在未通電狀態下，其壽命約為4~5年。  
(約20°C)

### 電池消耗時



- 將插頭插入插座後，目前時間連續顯示閃爍上午7：00。
- 在這種狀態下，祇要調整時間，也可正常使用。但若拔下插頭，則顯示窗的表示消失。
- 此時，可惠詢經銷店或本公司顧客服務窗口。收費更換新的鋰電池。

### 注意

- 千萬不要擅自更換鋰電池，以防事故和故障。

## 리튬전지 교환에 대해서

리튬전지는 전원이 접속되어 있지 않을 때에도, 시계를 작동시키거나 예약 시각을 기억하게 하는 역할을 합니다.

### ● 전자 시계

무통전의 경우, 수명은 약 4~5년 정도입니다.(약 20°C)

### ● 전자 카드

● **플러그를 접속하면**, 현재 시각을 오전 7:00로 표시하고, 계속 점멸합니다.

● 그 상태에서 새로이 시간을 세트하면 통상대로 사용할 수 있습니다. 단, 플러그를 빼면 표시부에 표시가 나타나지 않습니다.

● 이러한 경우에는 구입하신 판매점 또는 당사의 상담창구로 신청해 주십시오. 유료로 새로운 리튬전지를 교환해 드립니다.

### ● 주의

● 사고와 고장의 원인이 되므로, 직접 리튬전지를 교환하는 일은 절대 삼가십시오.

## リチウム電池交換について

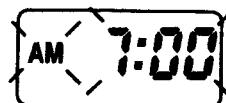
リチウム電池は電源が接続されていない時にも、時計を動かしたり、予約時刻を記憶し続ける役目をします。

### ● 電池交換のめやす

無通電の場合、約4~5年の寿命があります。(約20°C)

### ● 電池が消耗していくと

● 差込みプラグを接続すると、現在時刻は午前7:00を表示し点滅し続けます。



● そのまま、時計をセットしなおすと通常どおり使用できます。但し、差込みプラグを抜くと表示部の表示が消えます。

● このような場合には、お買い求めの販売店又は、当社の相談窓口へお申し付けください。有償にて、新しいリチウム電池にお取り替えいたします。

### ● ご注意

● 事故や故障の原因となりますので、ご自分でリチウム電池を交換されることは、絶対にしないでください。

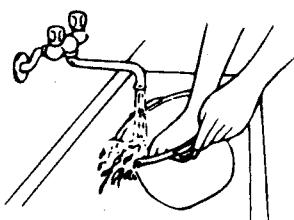
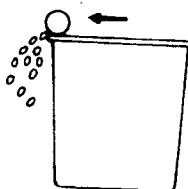
- This product is designed only to cook rice and keep it warm. Do not use it for any other purpose.

## 1. Measure and wash the rice. Add water.

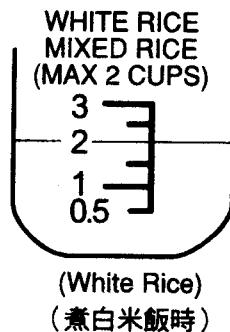
A leveled measure of rice in the enclosed measuring cup is approx. 0.18L in quantity.

The rice may be washed in the inner pan. Any moisture or foreign matter must be completely wiped from the outside of the inner pan.

For example, when you cook 2 cups of rice, wash and drain the rice. Add water into the inner pan up to the scale 2 of "White Rice".



Make sure the surface of the rice is level.



### Note

- For best results, measure the rice accurately.
- As the accuracy of different measuring devices may vary, use the provided measuring cup.
- Do not add too much water or the rice cooker will boil over.
- Glutinous/sweet rice should be drained in a strainer for more than 30 minutes after washing.

- 本產品只能用於煮飯或米飯保溫。  
不能用於煮飯和保溫以外的用途。

## 1. 量米、洗米、調節加水量。

附屬的量米杯平口盛滿1杯米的量約為0.18公升。

可用內鍋洗米。

按照食譜要求的水位綫調節加水量。  
例：煮2杯米時，加水至2刻度。

應將米攤平。

### 注意

- 量米不正確，不能煮出好米飯。
- 因隨量米杯用法的不同，會多少有差異。
- 請注意不要裝水過多，以免溢出。
- 烹糯米飯時，洗米後先放在竹籤瀝水30分鐘以上。

- 본 제품은 밥을 짓거나 보온하는데 사용하는 것입니다.  
취반·보온 이외의 목적으로 사용하지 마십시오.

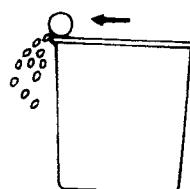
### 1. 쌀을 계량하여 씻고 물을 맞춘다.

부속된 계량컵으로 여분없이 쌀을 넣으면 약 0.18L.

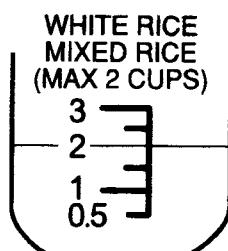
내부솥에서 쌀을 씻는다.

메뉴에 맞는 수위눈금으로 물을 맞춘다.

예: 2컵의 쌀을 취반할 때에는 백미의 눈금 2까지 물을 넣는다.



쌀은 수평하게 넣어 주십시오.



(백미의 경우)  
(白米の場合)

### 주의

- 쌀은 올바르게 계량해 주십시오.  
밥의 완성도에 영향을 줍니다.
- 계량쌀통에서 계량한 경우에는 취급에 따라 약간의 차이가 있을 수 있습니다.
- 물을 너무 많이 넣으면 넘치게 되므로 주의해 주십시오.
- 찰밥을 지을 경우에는, 씻은 쌀을 자루에 받아 30분 이상 물기를 빼 주십시오.

- この製品は、ご飯の炊飯又は保温にお使いいただくものです。  
炊飯・保温以外には使わないでください。

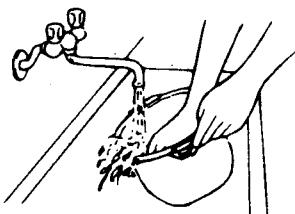
### 1. 米を計量して洗い水加減をする

付属の計量カップですりきり1杯で約0.18L。

なべで洗米できます。

メニューに合った水位線で水加減する。

例: 2カップの米を炊くときは、白米の目もり2まで水を入れる。



米は水平にならしてください。

### ご注意

- 米は正しく計量してください。  
炊き上がりに影響します。
- 計量米びつで計量された場合は、扱い方によって若干の差ができることがあります。
- 水を入れすぎた場合、ふきこぼれの原因になりますのでご注意ください。
- おこわを炊く場合、洗米後ざるにあげて30分以上水切りしてください。

2. Place the inner pan inside the rice cooker, close the lid and plug the power cord into an electrical outlet.

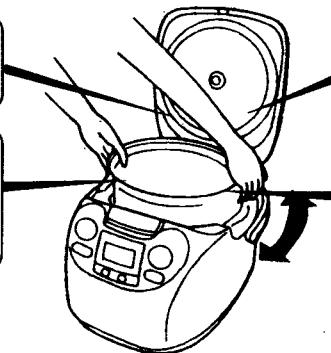
2. 將內鍋放入鍋體內，關上鍋蓋插入插頭。

Make sure the inner lid is securely in place when closing the outer lid.

關閉外蓋時，務必安裝內蓋。

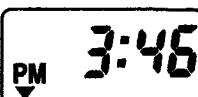
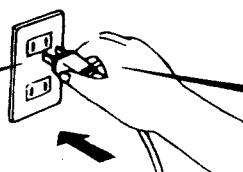
Wipe off moisture or foreign objects on the outside of the pan, place the pan securely into the cooker, and gently turn it back and forth to level the rice.

擦去內鍋外側的水份及異物，將內鍋確實放到底部，左右轉動調至水平狀態。



Plug in securely.

確切插入插頭。



「▼」 is displayed.

顯示出「▼」。

#### Note

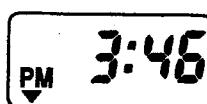
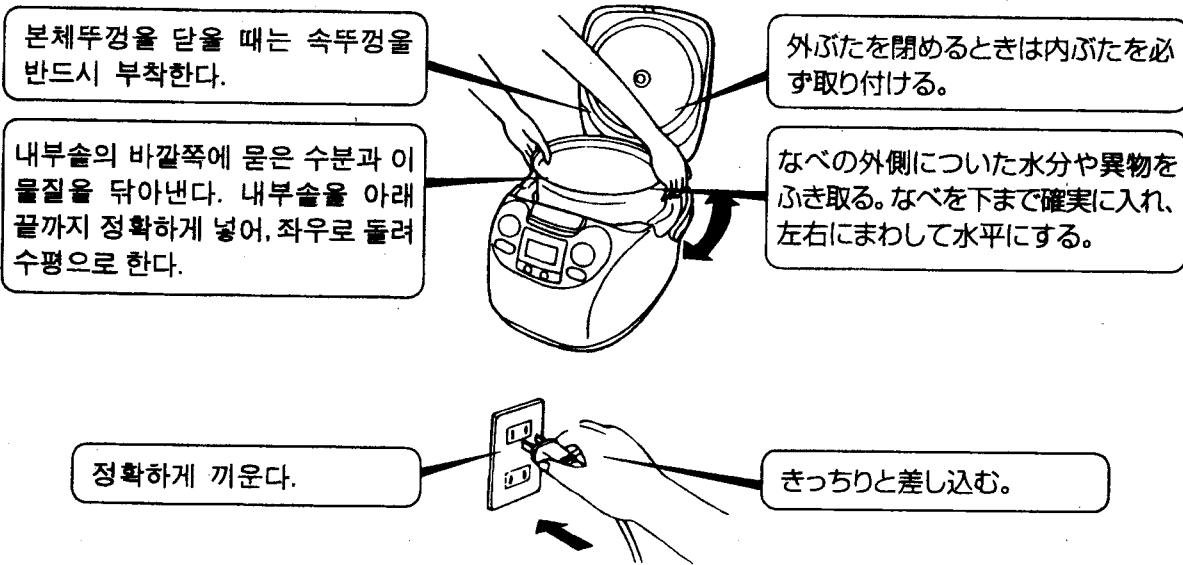
- If the Rice COOKING/REHEAT key or Keep WARM/RESET key is pressed without the inner pan inside the body of the cooker, the display will turn off and an alarm will start to sound. If this happens, insert and position the inner pan properly in the cooker.
- Wipe water and any foreign matter carefully from the top, bottom, and sides of the inner pan, and from the bottom and sides of the heating plate. Otherwise, corrosion may develop, noise may be produced during cooking, and rice may not cook properly.

#### 注意

- 在未放入內鍋或未放好的狀態下，若按下炊飯／再加熱鍵或保溫／取消鍵，菜譜顯示將消失，並發出嗚、嗚、嗚的蜂鳴音。此時，務必確實將內鍋完全放入底部。
- 仔細擦去內鍋上部、底面、側面及加熱板底面、側面的異物及水份。否則，會造成腐蝕、及煮飯中發出聲響或煮出不好吃的飯的原因。

2. 내부솥을 본체에 넣고 본체뚜껑을 닫은 후, 플리그를 접속한다.

2. なべを本体に入れて外ぶたを閉め塞込みプラグを接続する。



「▼」을 표시한다.

「▼」を表示する。

### 주의

- 내부솥이 세트되어 있지 않은 상태에서 취반/재가열 버튼 또는 보온/취소 버튼을 누르면, 메뉴 표시가 꺼지고, '삐삐삐삐' 하는 부저음이 울립니다. 이런 경우에는 반드시 내부솥을 아래 끝까지 확실하게 넣어 세트해 주십시오.
- 내부솥의 상부, 저면, 측면 및 가열판의 저면, 측면에 묻은 이물질과 수분은 깨끗이 닦아 주십시오. 부식 및 취반 중에 소리가 나거나, 밥이 제대로 지어지지 않는 원인이 됩니다.

### ご注意

- なべが入っていない状態で炊飯/再加熱キー又は保温/取消キーを押すと、メニュー表示が消えてピッピッピッピッピとブザーが鳴ります。この場合は必ず、なべを下まで確実に入れてください。
- なべの上部、底面、側面及び加熱板の底面、側面についた異物や水分はよくふき取ってください。腐食及び炊飯中の音鳴りやうまく炊けない原因となります。

### 3. Cooking the Rice

Make sure the KEEP WARM indicator is off before pressing COOKING. (Otherwise, the REHEAT function will be activated.)

#### ① Press the MENU key.

The display changes with each press of the MENU key.

Choose WHITE/BROWN for brown rice, mixed rice or glutinous rice.

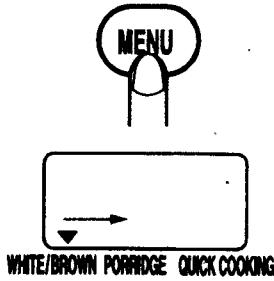
#### ② Press the "COOKING/REHEAT" key.

The Cooking light comes on.

During the final steaming process, the remaining time is displayed.

The remaining time differs for each menu selection.

White/Brown	Porridge	Quick Cooking
12	15	9



### 3. 煮飯

請確認保溫燈熄滅後按下。(若保溫燈點亮，則進入再加熱狀態。)

#### ① 按下炊飯選擇鍵，選擇是稀飯。

糙米・煮夾菜飯、糯米飯時，請選擇白米。

#### ② 按下炊飯／再加熱鍵。



開始蒸飯時，顯示下表所示的至煮好米飯的剩余時間。

白米 / 糯米	稀飯	快速炊飯
12	15	9

※QUICK COOKING is when you want your rice cooked quickly. The rice may sometimes turn out a little harder.

※快速煮飯模式用於立刻有所需米飯之時。有時米飯會出現稍硬現象。

#### Note

- For best results, do not open the outer lid while cooking.
- When cooking glutinous rice keep the quantity of rice less than 1-2 cups. More than that won't cook properly.

#### 注意

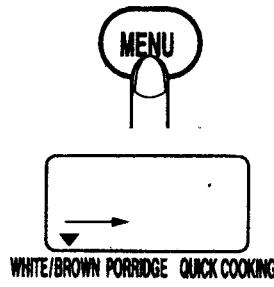
- 煮飯中不要打開鍋蓋，否則將煮不好米飯。
- 煮夾菜飯時，米量應限於1~2杯米。不能過量。

### 3. 취반한다.

보온 램프가 꺼져 있는 것을 확인하고 눌러 주십시오.(보온 램프가 점등하고 있으면 따끈따끈 재가열로 들어갑니다.)

#### ①메뉴 버튼으로 메뉴를 선택한다.

누를 때마다 표시가 바뀝니다.  
현미·야채밥·찰밥은 백미에 맞춰  
주십시오.



### 3. 炊飯する

保温ランプが消えているか確認して押してください。(保温ランプが点灯しているとあつたか再加熱に入ります。)

#### ①メニューキーを押し、メニューを選ぶ

押すごとに表示が変わります。  
玄米・炊きこみ・おこわは白米に合わせてください。

#### ②취반/재가열 버튼을 누른다.

취반램프 점등, 예열 개시.

뜰들이기로 들어가면 밥이 지어질 때까지 남은 시간을 다음 표의 시간부터 표시합니다.



炊飯ランプ点灯。

むらしに移ると炊き上がりまでの残時間を下表の時間から表示します。

백미/현미	죽	급속취반
12	15	9

白米/玄米	おかゆ	急速炊飯
12	15	9

※급속취반은 밥을 빨리 짓고 싶을 때 사용합니다. 조금 설게 지어질 수 있습니다.

※急速炊飯は早く炊き上げたいときに使用します。少しかために炊き上がることがあります。

#### 주의

- 취반 중에는 본체뚜껑을 열지 마십시오.  
밥이 제대로 지어지지 않습니다.
- 야채밥은 1~2컵까지입니다. 그 이상은 지을 수 없습니다.

#### ご注意

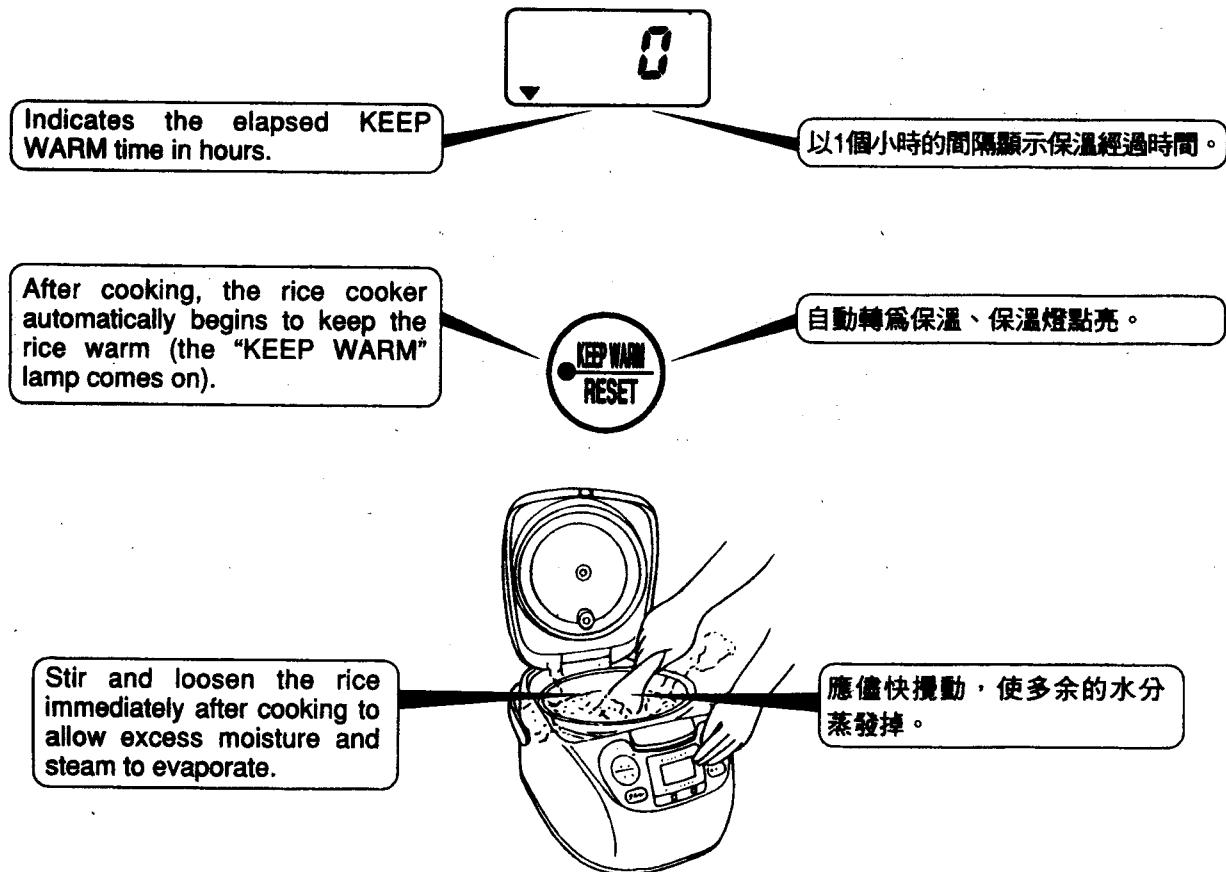
- 炊飯中は外ぶたを開けないでください。  
炊き上がりが悪くなります。
- 炊きこみは1~2カップまでとしてください。それ以外は炊けません。

4 For best results, stir and loosen the rice to remove excess steam and create a fluffy texture.

(The rice is finished cooking when the buzzer sounds.)

4. 充分攪動米飯

(蜂鳴器鳴響，表示已煮好。)



#### Note

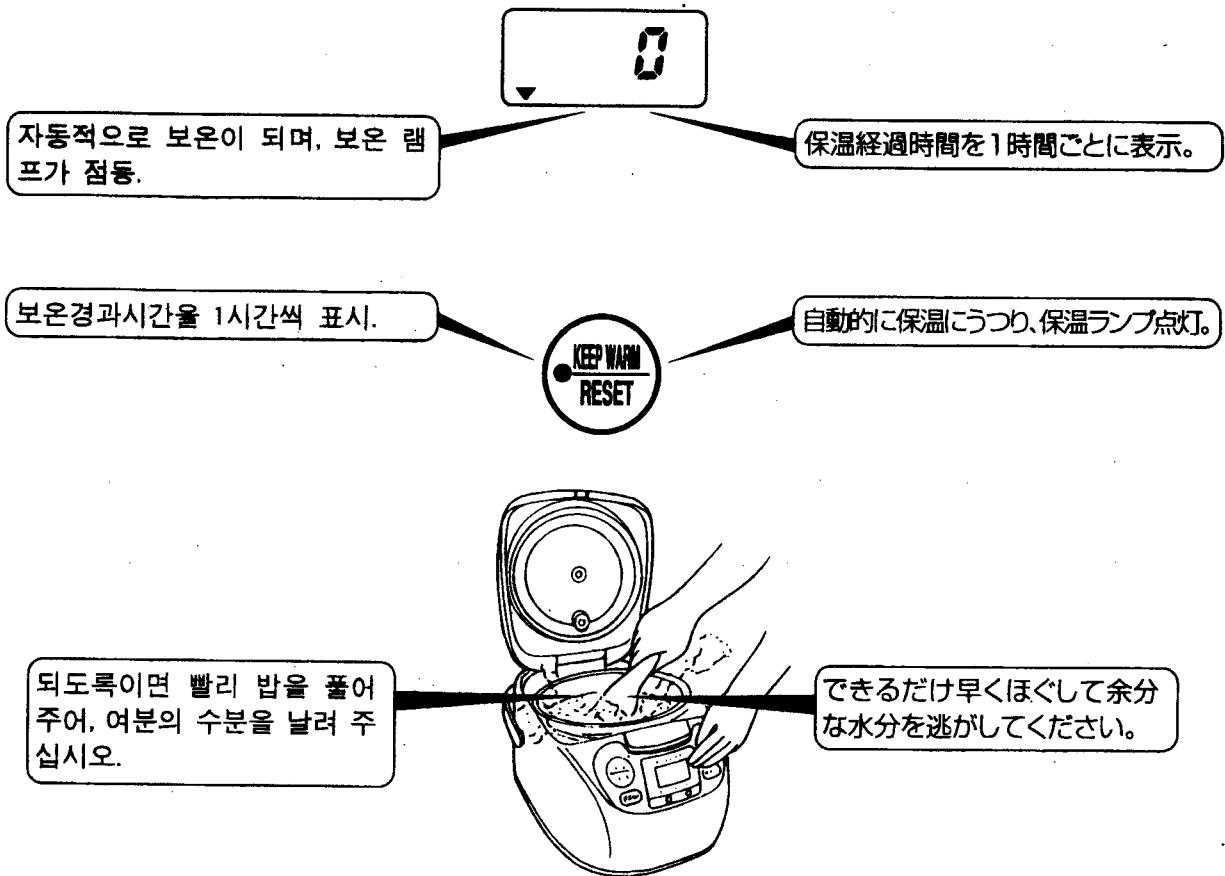
- Depending on cooking conditions, cooked rice may sometimes be somewhat scorched, leaving a brown color on the bottom.
- Because the inner pan has a round bottom, a depression may form at the top of the cooked rice.
- If rice is kept warm without first loosening, it may not be fluffy and tasty.
- To prevent rice from drying, gather any small remaining amounts of rice towards the center of the inner pan.

#### 留意

- 因煮飯條件不同，有時煮好的米飯底面可出現淡焦黃色。
- 煮好的米飯中央部位有時會顯得稍微塌陷狀，這是由於使用了圓形鍋的緣故。
- 煮好後不攪動米飯而進入保溫時，不會使米飯膨鬆噴香。
- 米飯量少時，若堆在內鍋中央，可防止乾燥。

4. 밥을 잘 저어서 풀어준다.  
(부저음이 올리면 완성)

4. ご飯をよくほぐす  
(ブザーが鳴ったら炊き上がり)



### 알림

- 취반조건에 따라 지어진 밥의 저면이  
엷은 자갈색으로 탈 수도 있습니다.
- 지어진 밥의 중앙부가 조금 패인 것  
처럼 보일 때가 있습니다. 이것은 둉  
근 솔을 사용하고 있기 때문입니다.
- 밥을 저어서 풀지 않고 그대로 두면 맛  
이 없게 됩니다.
- 조금 남은 밥은 솔 중앙부로 모아 두면,  
건조해 지는 것을 방지할 수 있습니다.

### お知らせ

- 炊飯条件により炊き上がったご飯の  
底面には、うすいキツネ色のこげが  
つくことがあります。
- 炊き上がったご飯の中央部がややく  
ぼんで見えることがあります。これは  
丸釜を使用しているためです。
- ご飯をほぐさずそのままにしておくと、  
ふっくらしたおいしいご飯になりません。
- 少量のご飯の保温は、なべの中央に  
盛るようになると、乾燥を防ぐこと  
ができます。

## 5. KEEP WARM

(Make sure the surface of the rice is level.)

The panel displays how long the rice has been kept warm.

During KEEP WARM, the elapsed KEEP WARM time will be indicated on the display.

- The indication is given in units of hours starting from the end of the cooking cycle.

Keeping rice warm for more than 12 hours tends to cause bad odors, and to dry and change the color of rice. For these reasons, rice kept warm in the cooker should be eaten as soon as possible.

## 5. 保溫

(攤平米飯表面)

按一下保溫／取消鍵。

進入保溫狀態後，顯示窗顯示保溫經過時間。

- 從煮好米飯開始，以1個小時的間隔顯示保溫經過時間。

保溫超過12個小時後，米飯將出現異味、乾燥或變色。應儘早食用。

### Cautions

- Please empty the water in the dew cup.
- If moisture remains in the dew cup, it may overflow or cause bad odors.

### After Use

① Press the KEEP WARM/RESET key.

The KEEP WARM lamp goes off.



② Unplug the power plug.

### Note

- Make sure the KEEP WARM indicator is off.
- If the plug is left plugged in, the panel may become warm. There is nothing abnormal about this.
- The KEEP WARM indicator stays on even if the inner pot is removed. Make sure to cancel by pressing the KEEP WARM button.

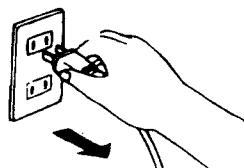
### 注意

- 貯水盒中的水應常倒掉。
- 若不理會貯水盒中的積水，會導致外溢或產生異味。

### 使用後

① 按下保溫／取消鍵。

保溫燈熄滅



② 拔下插頭。

### 注意

- 務必證實保溫燈熄滅。
- 不拔下插頭，有時操作盤發熱，並非異常。
- 保溫中取出內鍋，保溫燈仍點亮，故務必按下保溫／取消鍵。

## 5. 보온한다.

(밥의 표면을 고르게 하여)

보온 경과시간은 5시간

보온상태가 되면 표시부에 보온 경과시간이 표시됩니다.

- 표시는 밥이 지어진 후, 1시간 씩 표시됩니다.

12시간 이상의 보온은 냄새와 퍼 석거림, 변색의 원인이 됩니다. 되도록이면 빨리 드십시오.

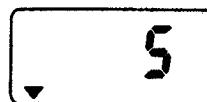
## 5. 保温する

(ご飯の表面を平らにして)

保温経過時間のお知らせ

保温状態になると表示部に保温経過時間が表示されます。

- 表示は、炊き上がりから1時間きざみで表示します。



12時間以上の保温は、いやなニオイやパサツキ、変色の原因となります。できるだけ早くお召し上がりください。

### 주의

- 수증기받이의 물은 매번 버려 주십시오.

수증기받이에 고인 물을 그대로 두면 흘러넘쳐 냄새의 원인이 됩니다.

### 사용 후에는

#### ① 보온/취소 버튼을 누른다.

보온 램프 소동.



#### ② 플러그를 뺀다.

### 주의

- 보온 램프가 꺼진 것을 확인해 주십시오.
- 플러그를 그대로 두면 패널부가 따뜻해지는 경우가 있지만, 고장은 아닙니다.
- 보온 중에 내부솥을 들어내도 보온 램프는 켜진 채 있으므로 반드시 보온/취소 버튼을 눌러 주십시오.

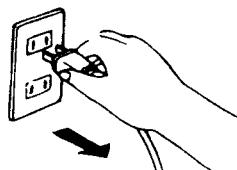
### ご注意

- つゆ受けの水は毎回捨ててください。
- つゆ受けにたまつた水をそのままにしておくと、あふれたりいやなにおいの原因となります。

### 使用後は

#### ① 保温/取消キーを押す

保温ランプ消灯。



#### ② 差込みプラグを抜く

### ご注意

- 保温ランプが消えていることを必ず確認してください。
- 差込みプラグをそのままにしておくとパネル部があたたかくなっていることがありますがあな常ではありません。
- 保温中になべを取り出しても保温ランプはついていますので必ず保温/取消キーを押してください。

### Standard Rice Cooking Times

- Voltage of 120-volts, room temperature of 68°F, water temperature of 64°F.
- The table below shows the time required to cook rice (from start of cooking to start of keep-warm mode). Please note that the actual time may vary depending on voltage, room temperature, season, amount of water used, and cooking mode.

	White/Brown	Quick Cooking	Mixed rice	Glutinous/Sweet	Porridge
Quantity of rice (cups)	0.5~3	0.5~3	1~2	1~2	0.5~1
Required time in minutes (approximate)	40~55	30~45	50~60	45~55	55~70

※ Variation in cooking outcomes may occur when cooking large quantities of rice due to fluctuations in voltage, etc. Furthermore, rice becomes somewhat softer in texture using the timer or soaking.

### 煮米飯的大致時間

- 電壓120V，室溫20°C，水溫18°C。
- 時間是指從開始煮飯至進入保溫前的時間，煮飯時間還受電壓、室溫、季節、加水量、煮法等因素之影響。

	白米/糙米	快速煮飯	夾菜飯	糯米飯	稀飯
米量(杯)	0.5~3	0.5~3	1~2	1~2	0.5~1
時間(約)	40~55分鐘	30~45分鐘	50~60分鐘	45~55分鐘	55~70分鐘

※ 煮飯容量多時，因電壓等的影響，有時煮飯狀態可出現變化。另外，若利用定時器煮飯或泡米後煮飯，煮好的飯稍軟。

밥이 지어질 때까지의 시간 기준

- 전압 120V · 실온 20°C · 수온 18°C
- 시간은 취반하기 시작하여 보온이 될 때까지 걸리는 시간입니다. 또한, 전압 · 실온 · 계절 · 물맞추기 · 메뉴선택 등에 의해 변합니다.

	백미/현미	급속취반	야채밥	찰밥	죽
쌀의 양 (컵)	0.5~3	0.5~3	1~2	1~2	0.5~1
시간 (약)	40~55분	30~45분	50~60분	45~55분	55~70분

※ 취반량이 많은 경우는, 전압 등의 영향으로 밥의 상태가 변할 수 있습니다. 또한 「타이머를 사용했을 때」와 「물에 담궈 두었을 때」는 조금 질게 지어집니다.

炊き上かりまでの時間のめやす

- 電圧120V・室温20°C・水温18°C
- 時間は炊飯を始めてから保温になるまでの時間です。又電圧・室温・季節・水加減・炊きわけなどにより変わります。

	白米/玄米	急速炊飯	炊きこみ	おこわ	おかゆ
米の量(カップ)	0.5~3	0.5~3	1~2	1~2	0.5~1
時間(約)	40~55分	30~45分	50~60分	45~55分	55~70分

※ 炊飯量が多い場合は、電圧などの影響で炊き上がり状態が変わることがあります。また「タイマーを使ったとき」や「ひたしてある場合」は少しやわらかめに炊き上がります。

**Reheat**

※For use during "Keep Warm".

● The Reheat mode reheats the kept warm rice to a perfect serving temperature.

① Loosen and level the surface of the rice that is kept warm.

● Be sure to loosen the rice to avoid any possible excess of scorching.

**再加熱**

※用於保溫中。

● 保溫中再次加熱米飯，可使米飯熱氣騰騰。

① 擾動保溫中的米飯，將其攤平。

● 務必放動，否則可導致米飯焦糊。



The "KEEP WARM" lamp lights.

保溫燈點亮時



The "COOKING" lamp blinks.

煮飯燈閃爍

② 按下炊飯／再加熱鍵。

從通常保溫中開始再加熱時，約7~9分鐘後，蜂鳴器鳴響8次，保溫燈點亮。

③ 擾動米飯。

● 鍋底的米飯稍發硬，應充分放動、攤平。

◎ 中途停止再加熱…

要返回保溫狀態時…  
按下炊飯／再加熱鍵。

Please don't reheat the rice under the following conditions:

- When reheating something other than white rice (causes burning or discoloring).
- Repeated reheating (causes burning or dries up the rice).
- When the rice is higher than water level 2 (the rice won't be heated sufficiently)

※ When there is not so much rice but you would still need to reheat it...

Spray the water on the rice, about one big spoonful per one bowl of rice (approx. 160g), and loosen it and gather it around in the middle of the pot. It helps the rice to keep the moisture.

**Reheating cannot be used in the following cases:**

(The alarm sounds and no control key is functional)

- Immediately after the rice has cooked, or when the rice is cold
- When the inner pan temperature is too low.
- During the Rice Porridge mode.

在下列情況下，不要再加熱。

- 不是白米時(以免焦糊、變質)
- 反復再加熱(以免焦糊、乾燥)
- 米飯量超過內鍋容量2以上時  
(再加熱效果不良)

※ 少量米飯不得已要再熱時…

平均一碗米飯(約160克)灑上相當於大匙1匙的水，仔細放動，攤平，這樣可減輕米飯的乾燥程度。

在下列情況下，不能再加熱。

- (蜂鳴器鳴響，不予受理)
- 剛煮好飯或米飯已涼時。
- 內鍋溫度過低時。
- 稀飯時。

## 따끈따끈 재가열

※보온 중에 사용합니다.

- 보온 중의 밥을 가열하여, 보다 따끈하게 할 수 있습니다.
- 보온 중의 밥을 저어서 풀어 고르게 놓는다.
- 밥이 탈 수도 있으므로 반드시 저어서 풀어 주십시오.

## あつたか再加熱

※保温中に使用します。

- 保温中のご飯を加熱し、よりあたたかくできます。
- 保温中のご飯をほぐし、平らになります。
- こげが強くなることがありますので、必ずほぐしてください。

## ②취반/재가열 버튼을 누른다.

통상 온도에서 재가열은 약 7~9분 후에 종료 부저음이 8번 울리고, 보온 램프가 점등합니다.

## ③밥을 저어서 풀어 놓는다.

- 밀면의 밥이 조금 딱딱할 수도 있으므로 밥 전체를 잘 저어서 평평하게 합니다.

## ◎따끈따끈 재가열을 해제하고…

보온으로 하고 싶을 때…

취반/재가열 버튼을 누른다.



보온 램프 점등시  
保温ランプ点灯時



취반 램프 점멸  
炊飯ランプ点滅

## ②炊飯/再加熱キーを押す

保温から再加熱は約7~9分後に終了のブザーが8回鳴り、保温ランプが点灯します。

## ③ご飯をほぐす。

- 底のご飯が少しかたくなることがありますので、ご飯全体をよくほぐし、平らにします。

## ◎あつたか再加熱を解除して…

保温にもどしたい時…

炊飯/再加熱キーを押す。

## 다음과 같은 경우는 재가열하지 마십시오.

- 백미 이외(타거나 변색의 원인).
- 재가열의 반복(누통지와 건조의 원인).
- 밥이 솔의 눈금 2 이상 남아 있을 때.  
(충분히 따끈해지지 않는다)

## ※적은 밥을 어쩔 수 없이 재가열할 때는…

밥 1공기당(약 160g) 약 1큰술의 물을 뿌려 잘 저은 후, 내부솥 중앙에 모아 재가열하면 밥이 건조해지는 것을 억제할 수 있습니다.

## 다음과 같은 경우에는 재가열할 수 없습니다.

(부저음이 '삐삐삐삐'하고 울리며 작동되지 않습니다.)

- 취반 직후와 밥이 찰 때.
- 솔의 온도가 너무 낮을 때.
- 죽요리인 경우.

## 次の場合は再加熱しないでください。

- 白米以外のとき。(おこげや変色の原因)
- 再加熱のくり返し。(おこげや乾燥の原因)
- ご飯が白米の水位線2より多いとき  
(十分あたたまらない)

## ※ご飯が少額でやむをえず再加熱をするとときは…

茶わん1杯あたり(約160g)約大さじ1杯の打ち水をしてよくほぐし、なべ中央にもるようになるとご飯の乾燥がやわらぎます。

## 次の場合は再加熱できません。

(ブザーが「ピッピッピッピッピッ」と鳴り受けつけません。)

- 炊飯直後やご飯が冷たいとき。
- なべの温度が低すぎるととき。
- おかゆのとき。

**How to Use the Timer**

To make sure that the rice is ready at the desired time, press the COOKING/REHEAT key after setting the timer.

If the clock is not set correctly, the rice will not be ready at the desired time.

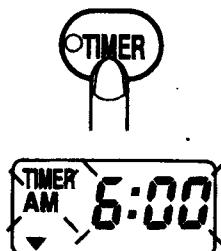
The timer has already memorized an appointed time (6:00 AM).

Set the timer to the time you want the rice to be ready to eat.

**Example: Reset the timer from 6:00 a.m. to 7:30 a.m.**

① **Press the TIMER key.**

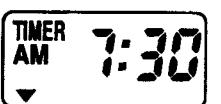
※ The TIMER display blinks.



② **Press the TIMER setting keys to set the time you want the rice completed. (see Page 15)**

③ **Press the MENU key and select between white rice and porridge.**

※ QUICK COOKING is not available.



④ **Press the "COOKING/REHEAT" key.**

The timer will not start working unless you press the "COOKING/REHEAT" key.

Timer lamp lights, and the Timer starts.

※ Following the above procedures, the present time of TIMER will be memorized 7:30 AM.

**Note**

- The remaining cooking time will not be displayed.
- When cancelling the timer, press the KEEP WARM/RESET key.
- Unless you want to use a different cooking time setting, it is not necessary to set the timer each time.
- Quick Cooking mode can not be used with the timer.

**定时器預約煮饭**

可按照開飯時間自動煮好米飯。設定定時器的時間後，務必按下炊飯／再加熱鍵。

如果未能正確地校準現在的時間，則不會照準正確煮時間煮好。

定时器預先存有預約時間。

**預約開飯時間查詢**

例：上午6:00（預約1）改為  
上午7:30煮飯時

① **按下預約鍵。**

※時間顯示閃爍。

② **按下時，分鐘，調至上至7:30。**  
(參看第15頁)

③ **按下炊飯選擇鍵，選擇硬度或稀飯。**

※不能選擇快速煮飯

④ **按下炊飯／再加熱鍵。**

不按下炊飯／再加熱鍵，定時器不動起動。

預約燈點亮，定時器起動。

※按照以上操作步驟，預約時間存儲將從上午6:00變為上午7:30。

**留 意**

- 不顯示至煮好為止的剩余時間。
- 取消定時器時，按下保溫／取消鍵。
- 如果不變更預約時間，則不需要調整時鐘。
- 在快速煮飯模式下，不能進行定時預約煮飯。

### 타이머 예약 취반

먹고 싶은 시각에 자동적으로 지어내지만, 타이머 예약을 세트한 후에는 반드시 취반/재가열 버튼을 눌러 주십시오.

현재 시각이 올바르게 세트되어 있으면, 먹고 싶은 시각에 지어지지 않습니다.

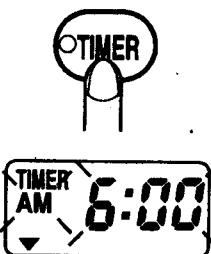
타이머는 이미 정해둔 예약시간을 기억하고 있습니다.

#### 먹고 싶은 시각을 예약하여 짓는다

예: 오전 6:00(예약)을 오전 7:30분으로 변경해서 짓는다

##### ① 예약 버튼을 누른다.

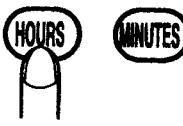
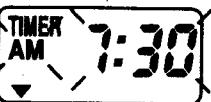
※시각표시가 점멸한다.



##### ② 시·분 버튼을 누르고, 먹고 싶은 시각에 맞춘다. (16페이지 참조)

##### ③ 메뉴 버튼을 눌러 백미 또는 죽을 선택한다.

※급속취반은 선택할 수 없습니다.



##### ④ 취반/재가열 버튼을 누른다.

취반/재가열 버튼을 누르지 않으면, 타이머는 작동하지 않습니다.

예약 램프가 점등하고, 타이머가 작동.

※이상의 조작순서로 예약 시각의 기억이 6:00에서 7:30으로 변경됩니다.

### 알림

- 밤이 지어질 때까지 남은 시간은 표시하지 않습니다.
- 타이머를 취소할 때는 보온/취소 버튼을 눌러 주십시오.
- 예약시각을 변경하지 않을 경우, 시간맞추기는 필요하지 않습니다.
- 급속취반에는 타이머 예약 취반 기능을 사용할 수 없습니다.

### タイマー予約炊飯

食べたい時刻に自動的に炊き上げます。タイマーセットの最後には必ず炊飯/再加熱キーを押してください。

現在時刻が正しくセットされていないと、食べたい時刻に炊き上がりません。

タイマーはあらかじめ予約時刻を記憶しています。

#### 食べたい時刻を予約して炊く

例: 午前6:00を午前7:30に変更して炊く

##### ① 予約キーを押す

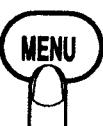
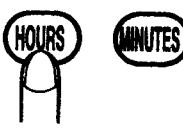
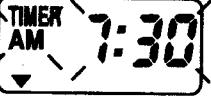
※時刻表示が点滅する。



##### ② 時・分キーを押し、食べたい時刻に合わせる (16ページ参照)

##### ③ メニューキーを押し、白米かおかゆを選ぶ。

※急速炊飯は選べません。



##### ④ 炊飯/再加熱キーを押す

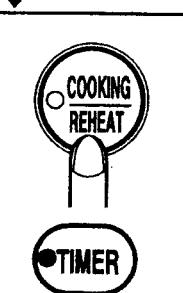
炊飯/再加熱キーを押さないとタイマーはスタートしません。

予約ランプが点灯し、タイマーがスタート。

※以上の操作手順で予約の時刻の記憶が6:00から7:30に変更されます。

### お知らせ

- 炊き上がりまでの残時間は表示しません。
- タイマーを取り消すときは、保温/取消キーを押してください。
- 予約時刻を変更しない場合は時刻合わせは必要ありません。
- 急速炊飯は、タイマー予約炊飯できません。



Once you use the Timer

Since the unit keeps the preset time in memory, the preset times can be recalled with only two key operations.

①Press the TIMER key.



②Press the "COOKING/REHEAT" key.

The cooking completes at the preset time and Keep Warm starts automatically.



預約一次後

預約的時間存儲在電腦中，以後只要按兩個鍵，便可在同一個時間中煮好飯。

①按下預約鍵。



②按下炊飯／再加熱鍵。

到了預約時間後，米飯煮好，自動進入保溫。

Recommended minimum and maximum time settings

Menu	Timer setting ranges
White/Brown	1 hour ~ 13 hours
Porridge	1 hour 10 minutes ~ 13 hours

● The timer cannot be set for less than 57 minutes for White/Brown rice or less than 1 hour and 10 minutes for rice porridge. In this case, the unit beeps four times and cooking starts immediately.

● It is possible to use the timer to cook rice with red beans or other ingredients, however the outcome may be less than desired due to added seasonings or ingredients settling and not distributing properly.

※When the timer used, the rice is softer.

定時器預約煮飯的推薦時間

食譜	定時器的推薦時間
白米/糙米	1小時~13小時
稀飯	1小時10分~13小時

● 目前時刻和預約時刻相隔不到57分鐘（白米/糙米）或不到1小時10分鐘（稀飯）時，蜂鳴器鳴響四聲（嗚嗚嗚嗚），並立即開始煮飯。

● 烹煮糯米飯時，可利用定時器，但若放入菜肴，則調料沈澱，影響煮飯效果而且，因菜肴種類不同，有時可發生變質。煮夾菜飯時，不要利用定時器。否則，菜肴可發生腐敗。

※利用定時器時，煮好的米飯稍軟。

기본 예약하면

예약 시각을 기억하므로, 2개의 버튼 조작으로 언제나 같은 예약시각에 밥을 지울 수 있습니다.

①예약 버튼을 누른다.



②취반/재가열 버튼을 누른다.

예약 시각에 지어지면, 자동적으로 보온합니다.



一度予約したら

예약시각을記憶しますので、2つのキー操作でいつも同じ予約時刻に炊けます。

①予約キーを押す

②炊飯/再加熱キーを押す

予約時刻に炊き上がり、自動的に保温します。



타이머 예약 취반의 권장 시간

메뉴	타이머의 권장 시간
백미/현미	1시간~13시간까지
죽	1시간 10분~13시간까지

●현재시간과 예약시간의 차가 57분 미만(백미/현미) 또는 1시간 10분 미만(죽)일 때, 부저음이 4회(삐삐삐삐) 울리면 바로 취반이 시작됩니다.

●찰밥은 타이머 예약을 할 수 있지만, 다른 재료를 넣은 경우, 조미료가 침전하여 맛있게 지어지지 않습니다. 또한 재료의 종류에 따라 변질될 경우가 있습니다. 야채밥은 타이머 예약을 삼가십시오. 재료가 부패합니다.

※타이머를 사용했을 때는 약간 질게 지어 집니다.

タイマー予約炊飯のおすすめ時間

メニュー	タイマーのおすすめ時間
白米/玄米	1時間~13時間まで
おかゆ	1時間10分~13時間まで

●現在時刻と予約時刻の差が57分未満(白米/玄米)又は1時間10分未満(おかゆ)のときは、ブザーが4回(ピッピッピッピッ)鳴り、すぐに炊飯をはじめます。

●おこわは、タイマーセットできますが、具を入れた場合、調味料が沈殿してうまく炊けません。また具の種類により変質する場合があります。炊きこみはタイマーセットしないでください。具が腐敗します。

※タイマーを使ったときは、少しやわらかめに炊き上がります。

**Regular cleaning after each use prevents poor flavor and odor. Remove the plug from the outlet and allow the unit to cool before cleaning.**

## Inner Pan / Rice Spatula / Inner Lid / Dew Cup

Immerse in warm or cold water, and wash with a sponge.

The top portion of the inner pan may rust if left soaking in water.

## Power Supply Cord / Power Plug

Wipe with a dry soft cloth.

## Inside of the Outer Lid / Inside of the Main Body

Clean stains with a damp cloth.

## Surface of the Outer Lid / Outside of the Main Body (Incl. Control panel)

Wipe the control panel clean with a dry, soft cloth. Clean the outer body and lid with a cloth soaked in liquid detergent; wring the excess detergent, wipe clean.

## Heating Plate / Central sensor

Remove any grains of rice or foreign matter with a rubber spatula or chop sticks. Wring a cloth soaked in hot water, wipe up any surface stains.

### Cautions

- Do not clean with thinner, benzene, bleach, abrasive cleaners, or anything that may damage the unit's surface.
- When using a chemically treated cloth, do not scrub the rice cooker excessively or allow the cloth to contact the rice cooker for a long period.

## Nonstick Inner Pan

The inner pan is coated with a nonstick surface for easy cleaning. To protect the nonstick surface, avoid the following.

Do not use the inner pan for dish washing.

Do not use vinegar.

Clean the inner pan promptly after using seasonings.

Do not use brushes or abrasive cleaners.

● After repeated use, the inner pan may change color, this is normal and does not interfere with quality or sanitation.

● When the inner pan is damaged or corroded, purchase a replacement at the original pan's point of purchase.

清掃前，務必拔下電源插頭，放冷鍋體和內鍋，以保障每次都能米飯噴香無異味。

## 內鍋／飯勺／內蓋／貯水盒

用熱水或涼水浸泡，用塑膠海棉清洗。

※內鍋上部附有水滴置之不理時，可發生腐蝕。

## 電源軟線／插頭

用乾軟布擦拭。

## 鍋蓋內側／鍋體內側（內部）

用擰乾水分的濕毛巾擦拭污垢。

## 鍋蓋外側／鍋體外側（包括操作盤）

用軟布沾取肥皂水，擰乾後擦拭污垢。但操作盤只能用軟布擦拭。（開蓋按鈕周圍附有米粒等時，務必除去）

## 加熱板／中心傳感器

用抹布沾取熱水，擰乾後擦去表面污垢。

用竹條或筷子等除去縫隙中的米粒或異物。

### 注意

- 不得使用信那水、汽油、去污粉、去污刷(尼隆、金屬製等)、漂白劑等清洗。
- 利用化學抹布擦拭鍋蓋外側、鍋體外側時，不要用力擦拭，也勿長時間接觸。

## 關於鐵氟龍加工的內鍋

內鍋經鐵氟龍加工，以便於清掃。

為能長時間使用內鍋，請遵守以下事項。

不得用來洗食器！

不得使用醋！

使用調料後，要馬上清洗！

不得使用去污刷、去污粉等！

● 隨意使用，可出現變色現象，但並不妨礙性能和衛生。

● 內鍋變形或發生腐蝕，請在經銷店購買新品。

언제나 맛있게 밥이 지어지고, 냄새가 배지 않도록 하기 위해서는 반드시 플러그를 빼고 본체·내부솔이 식은 후에 손질을 실시해 주십시오.

#### 내부솔/주걱/속뚜껑/수증기받이

뜨거운 물 또는 물에 담궈 스폰지로 씻는다.  
※내부솔의 상부를 물에 담궈둔 채로 놔두면 부식의 원인이 됩니다.

#### 전원 코드/플러그

부드럽고 마른 천으로 닦는다.

#### 본체뚜껑의 안쪽/본체의 안쪽(내부)

물기를 꼭 짠 천으로 닦는다. (특히 본체뚜껑 뒷쪽에 물은 끈적끈적한 물질 등은 깨끗이 닦아 주십시오.)

#### 본체뚜껑의 바깥쪽/본체의 바깥쪽 (조작부를 포함)

비누액을 부드러운 천에 적셔 꼭 짠 후 더러움을 닦아낸다. 단, 조작부는 부드럽고 마른 천으로 더러움을 닦아낸다. (푸쉬 버튼과 표시부 사이에 생쌀 등이 들어간 경우에는 반드시 제거해 주십시오.)

#### 가열판/중앙 센서

표면의 더러움은 뜨거운 물에 적신 천을 꼭 짠 후, 더러움을 닦아낸다. 흠 사이에 끼어 있는 생쌀이나 이물질은 대나무주걱이나 젓가락 등으로 제거한다.

- 신너, 벤진, 연마제, 솔류(나일론·금속제 등), 표백제 등은 손질하는데 사용하지 마십시오.
- 본체뚜껑의 바깥쪽·본체의 바깥쪽을 화학걸레로 닦을 경우에는, 세게 닦거나 걸레가 장시간 달아 있지 않도록 주의해 주십시오.

#### 터프 코트 가공 솔에 대해서

손질하기 쉽도록 터프 코트 가공(불소수지가공)을 하였습니다. 내부솔을 오래 사용하기 위해서는 다음 사항을 지켜 주십시오.

설거지통으로 사용하지 않는다.

식초는 사용하지 않는다.

조미료를 사용했으면 손질은 되도록 빨리 한다.

술, 연마제 등은 사용하지 않는다.

- 사용 중, 얼룩이 질 경우가 있지만, 성능이나 위생 면에 지장은 없습니다.
- 내부솔이 변형한 경우에는 구입하신 판매점에서 새로 구입해 주십시오.

いつもおいしく炊いて、いやなにおいをつけないために必ず差込みプラグを抜き、本体・なべが冷えてから行なってください。

#### なべ/しゃもじ/内ぶた/つゆ受け

湯又は、水にひたし、スポンジで洗う

※なべの上部を水につけたままにすると腐食の原因となります。

#### 電源コード/差込みプラグ

乾いた柔らかい布でふく。

#### 外ぶたの裏側/本体の内側(庫内)

水気をよくしぼった布で、ふき取る。(特に外ぶたの裏側についたおねばなどはきれいにふき取ってください。)

#### 外ぶたの表側/本体の外側(操作部を含む)

せっけん液を柔らかい布に含ませた後、固くしぼり汚れをふき取る。但し、操作部は乾いた柔らかい布で汚れをふき取る。(プッシュボタンと表示部の間に生米などが入った場合は、必ず取り除いてください。)

#### 加熱板/センターセンサー

表面の汚れは、熱い湯を含ませたふきんを固くしぼり、汚れをふき取る。はさまっている生米や異物は、竹べらやはしなどで取りのぞく。

#### こまごま

- シンナー・ベンジン・みがき粉・たわし類(ナイロン・金属製など)・漂白剤などは、お手入れに使用できません。
- 外ぶたの表側・本体の外側に化学ぞうきんを使用する場合は、強くふいたり、長時間触れさせたりしないようにしてください。

#### タフコート加工のなべについて

お手入れのしやすさの為、タフコート加工(フッ素樹脂加工)を施しています。なべを長持ちさせるために、次のことをお守りください。

食器洗いに使わないで!

酢は使わないで!

調味料を使ったら、手入れは早めに

たわし・みがき粉などは使わないで!

- 使用中、色むらができることがあります、性能や衛生上の支障はありません。
- なべが変形した場合は、お買い求めの販売店でお買い求めください。

# Specifications

Model No.	NS-KCC05
Rice cooking capacity	White / Brown (cups) 0.09~0.54L (0.5~3)
	Mixed Rice (cups) 0.18~0.36L (1~2)
	Porridge (cups) 0.09~0.18L (0.5~1)
Rating	120V 310W
Average power consumption during Keep Warm	17W
Rice cooking system	Direct heating system
Power cord	Length 1.4m (with cord reel)
External dimensions (in)	Approx. 8.7(W) x 11.0(D) x 7.9(H)
Weight	Approx. 2.1kg/4.6Lbs

- ※ The power consumption in the Reset state (when the timer is used as a clock to display the current time) is approximately 1.5W.
- ※ The current time indication may produce a deviation of approximately one minute per month depending on the room temperature.
- ※ The average power consumption during KEEP WARM mode is the value of the maximum rice cooking capacity at a room temperature of 68°F.
- ※ The rice cooking capacity volume indicates the quantity of rice before cooking. (It does not include the volume of ingredients added to the rice, red beans, vegetables, etc.)

## 規 格

型 號	NS-KCC05
煮飯容量	白米 / 糙米 (杯) 0.09~0.54L (0.5~3)
	夾菜飯 櫻米飯 (杯) 0.18~0.36L (1~2)
	稀飯 (杯) 0.09~0.18L (0.5~1)
額 定	120V 310W
平均保溫時耗電量	17W
煮 飯 方 式	直接加熱式
電 源 軟 線	長1.4m (附帶軟線卷軸)
外 形 尺 寸(cm)	寬約22×長約28×高約20
重 量	約2.1kg

※取消狀態 (顯示目前時間, 用作時鐘時) 的耗電量為約1.5W。

※目前時間顯示因室溫不同, 每個月約偏差1分鐘左右。

※平均保溫時耗電量指室溫20°C、最大煮飯容量的條件下的耗電量。

※煮飯容量的數值是指煮飯前的米量 (不包括夾菜飯等的菜肴)。

## 사 양

상품번호	NS-KCC05
취반용량	백미 / 현미 (컵) 0.09~0.54L (0.5~3)
	야채밥 찰밥 (컵) 0.18~0.36L (1~2)
	죽 (컵) 0.09~0.18L (0.5~1)
정 격	120V 310W
평균보온시 소비전력	17W
취 반 방 법	직접가열식
전 원 코 드	길이 1.4m (코드 릴 부착)
외 형 치 수(cm)	폭 약 22×안길이 약 28×높이 약 20
질 량	약 2.1kg

※취소 상태(현재시각을 표시하여, 시계로 사용할 때)의 소비전력은 약 1.5W입니다.

※현재시각표시는 실온에서 1개월당 약 1분 정도의 오차가 생길 수 있습니다.

※평균보온시 소비전력은 실온 20°C에서 최대취반용량의 경우입니다.

※취반용량의 수치는, 밥을 짓기 전의 쌀의 양을 표시한 것입니다.  
(야채밥 등에 넣는 재료는 포함되어 있지 않습니다.)

## 仕 樣

品 番	NS-KCC05
炊 飯 容 量	白米 / 玄米 (カップ) 0.09~0.54L (0.5~3)
	炊きこみ おこわ (カップ) 0.18~0.36L (1~2)
	おかゆ (カップ) 0.09~0.18L (0.5~1)
定 格	120V 310W
平均保溫時消費電力	17W
炊 飯 方 式	直接加熱式
電 源 コ ド	長さ 1.4m (コードリールつき)
外 形 尺 法(cm)	幅約22×奥行約28×高さ約20
重 量	約2.1kg

※取消し状態(現在時刻を表示し、時計として使っているとき)の消費電力は、約1.5Wです。

※現在時刻表示は、室温により、1ヶ月当たり、約1分程度の差が生じことがあります。

※平均保温時消費電力は室温20°Cで最大炊饭容量の場合です。

※炊饭容量の数値は、炊く前の米の量を示したもので。(炊きこみご飯などの具は含まれません。)

# **RECIPE BOOK**

**Micom Rice Cooker / Warmer**

**Model No.  
NS-KCC05**



## Recipes

All recipes are measured by using the supplied measuring cup which comes with your new Micom Rice Cooker. The measurement of the supplied cup(6 oz.) is slightly different from that of the standard cup(8 oz.) measurement.

### JAMBALAYA (Approximately 4 servings)

#### INGREDIENTS:

Long grain rice	1 cup	Green bell pepper (chopped)	1/4 cup
Beef broth	1-1/2 cups	Onion (chopped)	1/4 cup
Chili powder	1/4 tsp.	Parsley (chopped)	1/8 cup
Thyme	1/8 tsp.	Chicken (cooked and cubed)	3/4 cup
Bay leaf	1 leaf	Ham (cubed)	3/4 cup
Olive oil	1/2 Tbsp.	Polish sausage (sliced)	3/4 cup

1. In a separate bowl, combine beef broth, spices and olive oil, and mix well.
2. Wash rice well and drain.
3. Place rice and all other ingredients in the pan and mix well.
4. Pour broth and spice mixture in the pan and stir well.
5. Place the pan into the unit, close the lid and plug the cord into the outlet.
6. Press "MENU" key to select "WHITE/BROWN" and press "COOKING/REHEAT" key.
7. Upon completion of the cooking cycle, the orange "KEEP WARM" lamp will automatically illuminate and beeps will sound.
8. Open the lid and mix all ingredients well.

### RED RICE (Approximately 4 servings)

#### INGREDIENTS:

Long grain rice	2 cups	Chili powder	1/2 tsp.
Water	2 cups	Red bell pepper (chopped)	1/2 cup
Tomato sauce	1 cup	Onion (chopped)	1/2 cup
Salt	1/2 tsp.	Celery (chopped)	1/2 cup
Sugar	1/2 tsp.	Bacon (cooked and diced)	3 strips

1. Wash rice well and drain.
2. Place rice and all other ingredients in the pan and mix well.
3. Place the pan into the unit, close the lid and plug the cord into the outlet.
4. Press "MENU" key to select "WHITE/BROWN" and press "COOKING/REHEAT" key.
5. Upon completion of the cooking cycle, the orange "KEEP WARM" lamp will automatically illuminate and beeps will sound.
6. Open the lid and mix all ingredients well.

**Note:** It is not recommended to keep the mixed rice warm for a prolonged period.

### **SAFFRON RICE (Approximately 4 servings)**

#### **INGREDIENTS:**

Jasmine rice.....	2 cups	Salt.....	3/4 tsp.
Chicken broth.....	3 cups	Butter.....	3/4 Tbsp.
Saffron or Turmeric.....	1 tsp.		

1. In a separate bowl, combine saffron or turmeric and chicken broth, then mix well.
2. Heat chicken broth mixture in microwave for 30 seconds.
3. Wash rice well and drain.
4. Place rice and all other ingredients in the pan. Pour chicken broth mixture in the pan and mix well.
5. Place the pan into the unit, close the lid and plug the cord into the outlet.
6. Press "MENU" key to select "WHITE/BROWN" and press "COOKING/REHEAT" key.
7. Upon completion of the cooking cycle, the orange "KEEP WARM" lamp will automatically illuminate and beeps will sound.
8. Open the lid and mix all ingredients well.

### **WILD RICE WITH MUSHROOMS (Approximately 4 servings)**

#### **INGREDIENTS:**

Wild rice.....	1-1/2 cups	White pepper.....	1/5 tsp.
Water or Chicken stock.....	2 cups	Butter.....	3/4 Tbsp.
Dry white wine.....	3/4 cup	Mushroom, Shiitake mushroom or	
Salt.....	1/4 tsp.	Portabella (sliced).....	1/3 lbs.

1. Wash rice well and drain.
2. Place rice and all other ingredients in the pan and mix well.
3. Place the pan into the unit, close the lid and plug the cord into the outlet.
4. Press "MENU" key to select "WHITE/BROWN" and press "COOKING/REHEAT" key.
5. Upon completion of the cooking cycle, the orange "KEEP WARM" lamp will automatically illuminate and beeps will sound.
6. Open the lid and mix all ingredients well.

## Recipes

All recipes are measured by using the supplied measuring cup which comes with your new Micom Rice Cooker. The measurement of the supplied cup(6 oz.) is slightly different from that of the standard cup(8 oz.) measurement.

### VEGETABLE RICE (Approximately 4 servings)

#### INGREDIENTS:

Long grain rice.....	2 cups	Vegetable bouillon.....	1 Tbsp.
Water.....	at scale 2 (WHITE RICE)	Mixed vegetables.....	1-1/2 cups

1. Wash rice well and drain.
2. Place rice in the pan. Fill the pan with water up to the scale 2 under "WHITE RICE" indicated on the inner lining of the pan.
3. Add vegetable bouillon and other ingredients.
4. Place the pan into the unit, close the lid and plug the cord into the outlet.
5. Press "MENU" key to select "WHITE/BROWN" and press "COOKING/REHEAT" key.
6. Upon completion of the cooking cycle, the orange "KEEP WARM" lamp will automatically illuminate and beeps will sound.
7. Open the lid and mix all ingredients well.

### CURRY FLAVORED RICE (Approximately 4 servings)

#### INGREDIENTS:

Long grain rice.....	2 cups	Salt.....	to taste
Water.....	at scale 2 (WHITE RICE)	Bay leaf.....	1 leaf
Powdered chicken bouillon.....	1 Tbsp.	Olive oil.....	1-1/2 Tbsp.
Raisins.....	1 Tbsp.	Onion (finely chopped).....	1/2 cup
Curry powder.....	1 tsp.	Garlic (peeled and finely minced).....	1/2 clove
		Parsley (chopped).....	1/2 tsp.

1. In a skillet, sauté onion and garlic in olive oil on moderate heat until onions are translucent.
2. Wash rice well and drain.
3. Place rice in the pan. Fill the pan with water up to the scale 2 under "WHITE RICE" indicated on the inner lining of the pan.
4. Add precooked onion and garlic, and all other ingredients except parsley.
5. Place the pan into the unit, close the lid and plug the cord into the outlet.
6. Press "MENU" key to select "WHITE/BROWN" and press "COOKING/REHEAT" key.
7. Upon completion of the cooking cycle, the orange "KEEP WARM" lamp will automatically illuminate and beeps will sound.
8. Open the lid, mix all ingredients well and sprinkle with parsley.

Note: It is not recommended to keep the mixed rice warm for a prolonged period.

## **MUSHROOM FLAVORED RICE (Approximately 4 servings)**

### **INGREDIENTS:**

Long grain rice.....	2 cups	Olive oil.....	1-1/2 Tbsp.
Water.....	at scale 2 (WHITE RICE)	Onion (finely chopped).....	1/2 cup
Powdered chicken bouillon.....	1 Tbsp.	Garlic (peeled and finely minced).....	1/2 clove
Salt and black pepper.....	to taste	Fresh mushroom (diced).....	1/4 lbs.
		Parsley (chopped).....	1/2 tsp.

1. In a skillet, sauté onion and garlic in olive oil on moderate heat until onions are translucent.
2. Add mushroom and sauté for approximately 3 minutes.
3. Wash rice well and drain.
4. Place rice in the pan. Fill the pan with water up to the scale 2 under "WHITE RICE" indicated on the inner lining of the pan.
5. Add precooked onion, garlic, mushroom and all other ingredients except parsley.
6. Place the pan into the unit, close the lid and plug the cord into the outlet.
7. Press "MENU" key to select "WHITE/BROWN" and press "COOKING/REHEAT" key.
8. Upon completion of the cooking cycle, the orange "KEEP WARM" lamp will automatically illuminate and beeps will sound.
9. Open the lid, mix all ingredients well and sprinkle with parsley.

## **CREAMY GRITS (Approximately 4 servings)**

### **INGREDIENTS:**

Stone ground grits.....	1 cup	Butter.....	3/4 Tbsp.
Water.....	2 cups	Salt.....	3/4 tsp.
Milk.....	2 cups		

1. Combine all ingredients in the pan and mix well.
2. Place the pan into the unit, close the lid and plug the cord into the outlet.
3. Press "MENU" key to select "PORRIDGE" and press "COOKING/REHEAT" key.
4. Upon completion of the cooking cycle, the orange "KEEP WARM" lamp will automatically illuminate and beeps will sound.
5. Open the lid and mix all ingredients well.

## Recipes

All recipes are measured by using the supplied measuring cup which comes with your new Micom Rice Cooker. The measurement of the supplied cup(6 oz.) is slightly different from that of the standard cup(8 oz.) measurement.

### **BROWN RICE (Approximately 4 servings)**

#### INGREDIENTS:

Brown rice	2 cups	Water	3 cups
------------	--------	-------	--------

1. Wash brown rice well and drain.
2. Place brown rice in the pan and add water.
3. Place the pan into the unit, close the lid and plug the cord into the outlet.
4. Press "MENU" key to select "WHITE/BROWN" and press "COOKING/REHEAT" key.
5. Upon completion of the cooking cycle, the orange "KEEP WARM" lamp will automatically illuminate and beeps will sound.
6. Open the lid and loosen brown rice well.

### **ORIENTAL VEGETABLE RICE (Approximately 4 servings)**

#### INGREDIENTS:

Rice	2 cups	Konnyaku (paste made of yam)	1 oz
Water	at scale 2	Gobo (edible burdock)	1/3 pcs.
	(WHITE RICE)	Light soy sauce	1 Tbsp.
Chicken	1 oz	① Mirin (sweet sake)	1 Tbsp.
Age (fried tofu)	1/3 pcs.	Salt	1/3 tsp.
Carrot	1 oz	Dashinomoto (dried soup stock)	1/3 tsp.

1. Cut chicken in 1/2 in. cube and "Age" in strips. Put "Age" in strainer, pour hot water and squeeze "Age" to drain excess oil.
2. Mix Group ① well. Marinate chicken and "Age" in mixed Group ① for 5 minutes. Then separate marinated chicken and "Age" from the sauce mixture.
3. Cut carrot and "Konnyaku" in thin strips. Pour hot water over "Konnyaku" and drain.
4. Cut "Gobo" in thin strips, soak in water for 5 minutes and drain.
5. Wash rice well, drain and place in the pan. Add the sauce mixture and fill the pan with water up to the scale 2 under "WHITE RICE" indicated on the inner lining of the pan. Then place all other ingredients in the pan.
6. Place the pan into the unit, close the lid and plug the cord into the outlet.
7. Press "MENU" key to select "WHITE/BROWN" and press "COOKING/REHEAT" key.
8. Upon completion of the cooking cycle, the orange "KEEP WARM" lamp will automatically illuminate and beeps will sound.
9. Open the lid and mix well.

Note: It is not recommended to keep the mixed rice warm for a prolonged period.

## AZUKI BEAN RICE (Approximately 4 servings)

### INGREDIENTS:

Sweet Rice	2 cups	Azuki beans	1/4 cup
Water	at scale 2 (SWEET RICE)	Goma shio	to taste (black sesame seeds with salt)

1. Wash sweet rice and drain for at least 30 minutes.
2. Boil "Azuki" beans with 2 cups of water for 2 minutes in a sauce pan, then drain.
3. Boil again with 2 cups of water for about 20 minutes or until soft, then separate the beans and broth.
4. Place sweet rice and the broth in the pan. Add water up to the scale 2 under "SWEET RICE" indicated on the inner lining of the pan and mix well. Then place the boiled "Azuki" beans in the pan.
5. Place the pan into the unit, close the lid and plug the cord into the outlet.
6. Press "MENU" key to select "WHITE/BROWN" and press "COOKING/REHEAT" key.
7. Upon completion of the cooking cycle, the orange "KEEP WARM" lamp will automatically illuminate and beeps will sound.
8. Open the lid, mix well and sprinkle with "Goma shio".

## RICE PORRIDGE WITH TEA (Approximately 3 servings)

### INGREDIENTS:

Rice	1/2 cup	Green tea bag	1 bag
Water	at scale 0.5 (PORRIDGE)		

1. Wash rice well and drain.
2. Place rice in the pan, fill the pan with water up to the scale 0.5 under "PORRIDGE" indicated on the inner lining of the pan and add the tea bag.
3. Place the pan into the unit, close the lid and plug the cord into the outlet.
4. Press "MENU" key to select "PORRIDGE" and press "COOKING/REHEAT" key.
5. Upon completion of the cooking cycle, the orange "KEEP WARM" lamp will automatically illuminate and beeps will sound.
6. Open the lid and remove the tea bag.
7. Serve with cooked vegetable, pickles or fish as a garnish.

## JAPANESE COOKING TERMS

These items are usually available at Japanese grocery stores or other Asian supermarkets.

Age	: Deep fried tofu pouches
Azuki beans	: Japanese small red beans
Dashinomoto	: Dried soup stock made by bonito stock
Gobo	: Edible burdock
Goma shio	: Black sesame seeds with salt
Konnyaku	: A gelatinous substance made of yam
Mirin	: A sweet golden rice wine used only for cooking
Shiitake-Mushroom	: The most common Japanese mushroom